Mikrovågsugn

Användarhandbok

MC32J7085C*

Innehåll

Använda denna bruksanvisning **4**

Följande symboler används i denna bruksanvisning: 4

Säkerhetsinstruktioner **5**

Viktiga säkerhetsanvisningar 5

Installation **13**

Tillbehör 13
Installationsplats 15
Roterande platta 15

Underhåll **16**

Rengöring 16
Byte (reparation) 18
Skötsel vid en längre tid utan användning 18

Guide för snabbsökning **19**

Ugnsegenskaper **20**

Ugn 20
Manöverpanel 21

Använda ugnen **22**

Så fungerar en mikrovågsugn 22
Kontrollera att ugnen fungerar korrekt 23
Ställa in tiden 23
Tillagning/uppvärmning 24
Effektnivåer och tidsvariationer 25
Justera tillagningstiden 26
Stoppa tillagningen 26
Ställa in energisparläge 27
Använda funktionen för smal fritering 28
Guide för Smal fritering 29
Använda sensortillagningsfunktionen 31
Guide för Sensortillagning 32
Använda den hälsosamma tillagningsfunktionen 35
Guide för Hälsosam tillagning 36
Använda funktionen för degsäker/yoghurt 38
Guide för Degsäker/Yoghurt 39
Använda upptiningsfunktionen 40
Guide för Snabb upptining 41

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 2 2015-04-17 7:06:40

Använd den automatiska uppvärmnings-/tillagningsfunktionen 42
Guide för Automatisk uppvärmning/tillagning 43
Använda brynplattan 44
Varmluft 46
Grillning 47
Val av tillbehör 48
Kombinera mikrovågsugn och grill 48
Kombinera mikrovågsugn och varmluft 50
Stänga av ljudsignalen 52
Använda barnlåsfunktionerna 52
Använda funktionen för roterande platta på/av 53

Guide över matlagningskärl 54

Matlagningstips 56

Mikrovågor 56
Tillagning 56
Uppvärmning 61
Värma upp vätskor 61
Värma barnmat 62
Obs! 62
Upptining 65
Grill 67
Mikrovågsugn + Grill 67
Varmluft 70
Mikrovågsugn + Varmluft 70
Tips ock tricks 73

Felsökning 74

Felsökning 74
Informationskoder 80

Tekniska specifikationer 81

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 3 2015-04-17 7:06:40

Använda denna bruksanvisning

Du har precis köpt en SAMSUNG-mikrovågsugn. Bruksanvisningen innehåller mycket praktisk information om matlagning med mikrovågsugnen:

- Säkerhetsföreskrifter
- Lämpliga tillbehör och matlagningskärl
- Användbara matlagningstips
- Matlagningstips

Följande symboler används i denna bruksanvisning:

⚠ VARNING!

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **allvarliga personskador eller dödsfall**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Faror eller osäkra åtgärder som kan resultera i **mindre personskada eller dödsfall**.

OBS!

Användbara tips, rekommendationer eller information som hjälper användare att hantera produkten.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 4 2015-04-17 7:06:40

Säkerhetsinstruktioner

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK.

SE TILL ATT DESSA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ALLTID FÖLJS.

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN SKA DU SE TILL ATT FÖLJANDE INSTRUKTIONER FÖLJS.

Endast mikrovågsfunktion

VARNING! Om luckan eller luckans tätning är trasig ska ugnen inte användas förrän den reparerats av en kvalificerad person.

VARNING! Det är farligt för andra än kompetenta personer att utföra underhåll eller reparationer som kräver att en lucka tas bort som skyddar mot mikrovågsenergin.

VARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de kan explodera.

Den här apparaten är bara till för privat bruk och är inte avsedd för att används:

- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- på bondgårdar
- av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer
- i bed and breakfast-miljöer.

VARNING! Låt endast barn använda ugnen utan tillsyn när de fått tillräckliga instruktioner och kan använda ugnen på ett säkert sätt samt förstår riskerna med felaktig användning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 5 2015-04-17 7:06:40

Säkerhetsinstruktioner

VARNING! Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och utan övervakning.

Använd endast redskap som passar för mikrovågsugnar.

Vid uppvärmning av plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risk för gnistbildning.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av varma dynor, tofflor, svampar, torra trasor och liknande kan leda till risk för skada, antändning eller brand.

Om rök kommer från apparaten (observeras) ska du slå av eller koppla ur apparaten och hålla luckan stängd för att förhindra att lågor slår ut.

VARNING! Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokningseffekt och därför måste du vara försiktig vid hantering av behållaren.

VARNING! Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan barnet börjar äta, för att undvika brännskador.

Ägg och äggskal samt hårdkoka ägg får inte värmas i mikrovågsugn, eftersom de kan explodera, även efter att värmeprocessen är klar.

Ugnen skall rengöras regelbundet och alla matrester avlägsnas.

Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan försämras vilket kan påverka apparaten negativt samt eventuellt leda till risker.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 6 2015-04-17 7:06:41

Den här apparaten är inte avsedd för att installeras i fordon som körs på vägar, exempelvis husvagnar och liknande.

Den här enheten är inte avsedd att användas av några personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, psykisk eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om personen eller personerna inte har någon som övervakar och instruerar angående enhetsanvändningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska övervakas av en vuxen så att de inte leker med apparaten.

Om strömkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, en servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

Apparaten ska inte rengöras med en vattenstråle.

Den här ugnen skall placeras åt rätt håll och med en höjd som gör det möjligt att lätt komma åt ugnsutrymmet och kontrollerna.

Innan du börjar använda ugnen första gången ska den köras med vatten i 10 minuter och sedan användas.

Om ugnen genererar ett konstigt ljud, brandlukt eller rök ska du omedelbart koppla ur strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

Mikrovågsugnen måste placeras så att kontakten är åtkomlig.

Mikrovågsugnen är endast avsedd att användas på en bänk (fristående) och mikrovågsugnen ska inte placeras i ett skåp.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 7 2015-04-17 7:06:41

Säkerhetsinstruktioner

Endast ugnsfunktion – Tillval

VARNING! När apparaten används i kombinationsläge skall barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av de temperaturer som genereras.

Apparaten blir varm under användning. Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.

VARNING! Delar som är lättåtkomliga kan bli heta under användning. Små barn ska hållas på avstånd.

Ångrengörare får inte användas.

VARNING! Utrustningen ska vara helt avstängd vid byte av lampa för att undvika risk för elektriska stötar.

Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glas eftersom det kan repa ytorna, vilket kan leda till att glaset spricker.

VARNING! Enheten och dess åtkomliga delar kan bli heta under användning.

Omsorg bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen.

Barn under 8 år ska inte använda apparaten utan ständig övervakning.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats i att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna i samband med att använda apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.

Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när enheten används.

Luckan eller den yttre ytan kan bli varm när enheten används.

Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 8 2015-04-17 7:06:41

Apparaterna är inte avsedda att användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.

Allmän säkerhet

⚠ VARNING!

Endast behörig personal får utföra ändringar eller reparationer på apparaten.

Värm inte vätskor och annan mat i stängda behållare för mikrovågsfunktionen.

För din säkerhet ska du inte använda ång- eller högtrycksapparater för rengöring.

Installera inte apparaten på följande ställen: Nära värmeaggregat, antändbara material, på en fuktig, oljig eller dammig plats där den utsätts för direkt solljus och vatten eller där det kan uppstå en gasläcka, på ojämn mark.

Den här apparaten måste jordas ordentligt i enlighet med lokala och nationella bestämmelser.

Ta regelbundet bort alla främmande ämnen, såsom damm eller vatten från kontaktens stift och kontaktpunkter med en torr trasa.

Dra inte och böj inte överdrivet mycket på nätkabeln och placera inga tunga föremål på den.

I händelse av en gasläcka (såsom propangas, LP-gas etc.), ska du vädra direkt utan att röra vid strömkontakten.

Rör inte vid strömkontakten med våta händer.

Slå inte av apparaten genom att dra ur strömkontakten under tiden maskinen är igång.

För inte in fingrarna eller främmande föremål. Om några främmande ämnen, t.ex. vatten, har trängt in i apparaten ska du koppla från strömkontakten och kontakta närmaste servicecenter.

Tryck inte för hårt och slå inte på apparaten.

Placera inte ugnen på ett svagt underlag, t.ex. en vask eller ett glasobjekt.

Använd inte bensen, thinner, alkohol, ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.

Se till att spänning, frekvens och ström är samma som för produktspecifikationerna.

Dra ur kontakten helt ur vägguttaget. Använd inte en förgrenare, förlängningssladd eller transformator.

Haka inte nätkabeln på ett metallföremål, placera inte nätkabeln mellan hinder eller bakom ugnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 9 2015-04-17 7:06:41

Säkerhetsinstruktioner

Använd inte en skadad strömkontakt, en skadad nätsladd eller ett vägguttag som sitter löst. Om apparaten eller strömkontakten skadas ska du kontakta närmaste servicecenter.

Häll eller spruta inte vatten direkt på ugnen.

Placera inga föremål på ugnen, inuti ugnen eller på ugnens lucka.

Spraya inte antändbara material, exempelvis insektsmedel på ugnens yta.

Förvara inte antändbara material i ugnen. Var extra försiktig vid uppvärmning av mat eller drycker som innehåller alkohol, eftersom alkoholångor kan komma i kontakt med ugnens heta delar.

Håll barn borta från luckan när du öppnar eller stänger den, eftersom de kan slå sig på luckan eller fastna med fingrarna i den.

VARNING! Vid uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan det uppstå en fördröjd kokning och därför är det viktigt att vara försiktig vid hantering av behållaren; för att förhindra detta ska du ALLTID låta behållaren stå minst 20 sekunder efter att ugnen har stängts av så att temperaturen kan fördelas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning.

Följ dessa anvisningar för FÖRSTA HJÄLPEN i händelse av skållskador:
- Håll det skållade området under kallt vatten i minst 10 minuter.
- Täck med ett rent och torrt förband.
- Stryk inte på krämer, oljor eller lotioner.

Placera inte facket eller gallret i vatten precis efter tillagning eftersom det kan göra att facket eller gallret går sönder eller skadas.

Använd inte mikrovågsugnen till att fritera eftersom oljetemperaturen inte kan kontrolleras. Det kan resultera i att den heta vätskan plötsligt kokar över.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 10 2015-04-17 7:06:41

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara verktyg som passar för användning i mikrovågsugn. ANVÄND INTE några behållare i metall, tallrikar med guld- eller silverkant, grillspett, gafflar etc.

Ta bort metallfästen från pappers- och plastpåsar.

Anledning: Elektrisk ljusbågsbildning eller gnistor kan uppstå som skadar ugnen.

Använd inte mikrovågsugnen till att torka tidningar eller kläder.

Använd kortare tider för mindre mängder mat för att förhindra överhettning och att maten bränns.

Sänk inte ned nätkabeln eller kontakten i vatten och håll sladden borta från varma ytor.

Oknäckta ägg och hela, hårdkokta ägg ska inte värmas i mikrovågsugnen, eftersom de kan explodera, även efter att mikrouppvärmningen är slut. Värm inte heller helt vakuumförpackade flaskor, burkar och behållare och inte heller nötter med skal, tomater etc.

Täck inte över ventilationsöppningarna med trasor eller papper. Trasorna eller papperet kan fatta eld när het luft släpps ut ur ugnen. Ugnen kan också överhettas och stänga av sig själv automatiskt och kommer att förbli avstängd tills den svalnar tillräckligt.

Använd alltid grytvantar när en rätt tas ur ugnen för att undvika brännskador.

Rör om vätskor halvvägs under uppvärmning eller efter att uppvärmningen har avslutats och låt vätskan stå i minst 20 sekunder för att förhindra att den blir för varm eller kokar.

Stå på en armslängd avstånd från ugnen när du öppnar luckan för att undvika skållskador till följd av att det tränger ut ånga eller varm luft.

Använd inte mikrovågsugnen när den är tom. Mikrovågsugnen stängs automatiskt av efter 30 minuter som en säkerhetsåtgärd. Vi rekommenderar att du alltid har ett glas vatten i ugnen för att absorbera mikrovågsenergi utifall mikrovågsugnen startar oavsiktligt.

Installera ugnen i enlighet med de mellanrum som anges i den här bruksanvisningen. (Se Installera mikrovågsugnen.)

Var försiktig vid anslutning av elektrisk utrustning till uttag i närheten av ugnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 11 2015-04-17 7:06:42

Säkerhetsinstruktioner

Var försiktig så att du undviker eventuell exponering för mikrovågor. (Endast mikrovågsfunktion)

Om säkerhetsåtgärderna nedan inte följs kan det leda till skadlig exponering av mikrovågsenergi.

A. Under inga omständigheter bör du försöka använda ugnen med luckan öppen, ändra säkerhetsspärrarna (luckspärrarna) eller föra in någonting i säkerhetsspärrarnas öppningar.

B. Placera INGA föremål mellan luckan och ugnens framsida och låt inte rester av mat eller rengöringsmedel samlas på tätningsytorna. Se till att luckan och luckans tätningsytor hålls rena genom att torka dem efter användning med en fuktad trasa och sedan med en mjuk, torr trasa.

C. Om ugnen är skadad ska du INTE använda den förrän den reparerats av en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren. Det är särskilt viktigt att luckan stängs ordentligt och att inga skador finns på:

1) luckan (böjd)

2) luckans gångjärn (avbrutna eller lösa)

3) lucktätningarna och tätningsytorna

D. Ugnen får inte justeras eller repareras av någon annan än en kvalificerad mikrovågstekniker som utbildats av tillverkaren.

Samsung tar ut en reparationskostnad för att byta ut ett tillbehör eller reparera en kosmetisk skada om skadan på apparaten och/eller skadan på eller förlusten av tillbehöret har orsakats av kunden. Föremål som det här villkoret inkluderar:

A. En tillbucklad, repad eller trasig lucka, handtag, panel eller manöverpanel.

B. Plåt, styrrulle, koppling eller galler som är trasiga eller saknas.

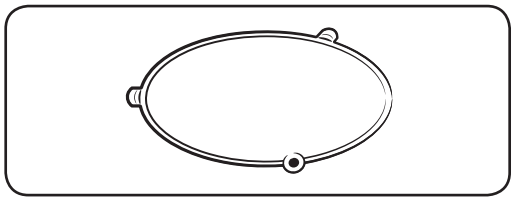
- Använd bara den här enheten för det syfte den är avsedd för och enligt vad som beskrivs i bruksanvisningen. Varningar och viktiga säkerhetsanvisningar i den här bruksanvisningen täcker inte alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Det är ditt ansvar att använda sunt förnuft, vara försiktig och noggrann vid installation, underhåll och användning av enheten.
- Eftersom de här anvisningarna täcker olika modeller kan mikrovågsugnen variera lite från de som beskrivs i bruksanvisningen och det är inte säkert att alla varningstecken finns med. Om du har några frågor eller kommentarer, kan du kontakta närmaste servicecenter eller söka hjälp och information online på adressen www.samsung.com.
- Den här mikrovågsugnen är avsedd för att värma mat. Den är endast avsedd för användning i hemmet. Värm inga textilier eller kuddar innehållande material som kan börja brinna och orsaka brännskada och eldsvåda. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada till följd av felaktig eller olämplig användning av enheten.
- Om ugnen inte hålls ren kan det leda till att ytan förstörs, vilket kan påverka apparatens livstid negativt samt eventuellt leda till risker.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 12 2015-04-17 7:06:42

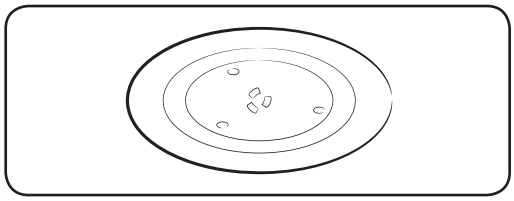
Installation

Tillbehör

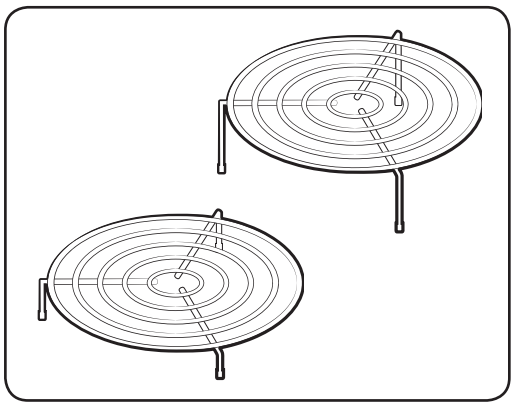
Beroende på modellen som du har köpt medföljer flera tillbehör som kan användas på olika sätt.



01 **Rullskena**, placeras i mitten av ugnen.
Ändamål: Rullskenan bär upp den roterande tallriken.



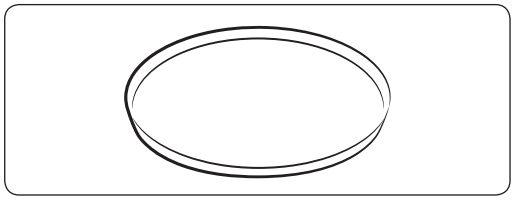
02 **Roterande tallrik**, placeras på rullskenan med mittfästet på kopplingen.
Ändamål: Den roterande tallriken är den huvudsakliga matlagningsytan och kan lätt tas bort för rengöring.



03 **Högre galler**, **lägre galler**, placeras på den roterande tallriken.
Ändamål: Metallgallren kan användas för samtidigt tillagning av två rätter. En liten rätt kan placeras på den roterande tallriken och en annan rätt på gallret. **Metallgallren kan användas för grill-, varmlufts- och kombinerad tillagning.**

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 13 2015-04-17 7:06:43

Installation



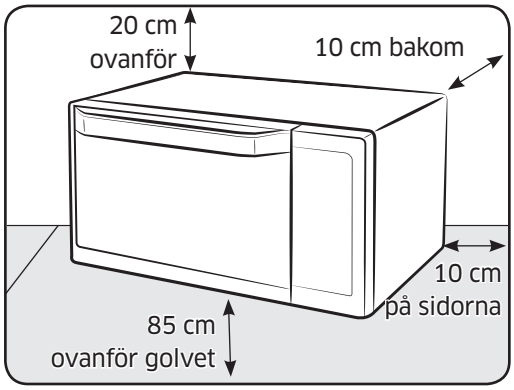
04 **Brynplatta**, se sidan 44.
Ändamål: Brynplattan används för att bryna maten bättre i mikrovågsugns- eller grillkombinationsläge. Det hjälper till att göra bakverk och pizzadeg knaprigare.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Använd **INTE** mikrovågsugnen utan rullskenan och den roterande tallriken.

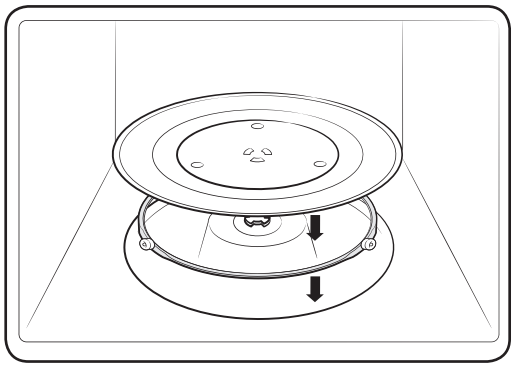
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 14 2015-04-17 7:06:44

Installationsplats



- Installera inte ugnen på varma eller fuktiga platser, t.ex. i närheten av andra mikrovågsugnar eller ett element.
- Uppfyll specifikationerna för strömtillförsel för ugnen. Använd endast godkända förlängningskablar om nödvändigt.
- Välj en plan och jämn yta cirka 85 cm över golvet. Ytan måste bära ugnens vikt.
- Se till att det finns utrymme för ventilation, minst 10 cm från den bakre väggen och båda sidor och 20 cm uppåt.
- Torka insidan och lucktätningen med en fuktad trasa innan ugnen används för första gången.

Roterande platta



Ta ut allt förpackningsmaterial inuti ugnen. Installera rullskenan och den roterande tallriken. Kontrollera att den roterande tallriken kan rotera obehindrat.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 15 2015-04-17 7:06:44

Underhåll

Rengöring

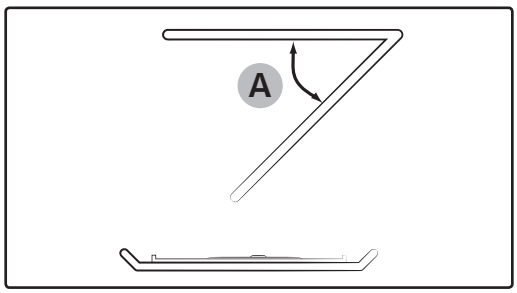
Rengör ugnen med jämna mellanrum för att undvika att smuts ansamlas på eller inuti ugnen. Var även speciellt uppmärksam på luckan, lucktätningen och den roterande tallriken och rullskenan (endast tillämpliga modeller).
Om luckan inte öppnas eller stängs lätt ska du först kontrollera om det finns smuts på luckans tätningar. Använd en mjuk trasa med tvålvatten för att rengöra både ugnens in- och utsida. Skölj och torka ordentligt.

För att avlägsna envis smuts med dålig lukt från insidan av ugnen

1. Med ugnen tom placerar du en kopp med utspädd citronsaft i mitten av den roterande tallriken.
2. Värm ugnen i 10 minuter på högsta effekt.
3. När programmet är klart ska du vänta tills ugnen har svalnat. Öppna sedan luckan och gör rent ugnsrummet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 16 2015-04-17 7:06:44

Rengöra insidan på modeller med svängande värmare



Om du vill rengöra den övre delen av ugnsrummet ska du sänka det övre värmeelementet med 45 ° (A) så som visas. Detta kommer att göra det lättare att rengöra det övre området. När du är klar ska du flytta tillbaka det övre värmeelementet.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

- Håll luckan och luckans tätning ren och se till att luckan öppnar och stänger lätt. Annars kan ugnens livscykel förkortas.
- Var försiktig så att du inte spiller vatten i ugnens ventiler.
- Använd inte frätande eller kemiska ämnen för rengöring.
- När ugnen har svalnat ska du använda ett milt rengöringsmedel för att rengöra ugnsrummet efter varje användning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 17 2015-04-17 7:06:44

Underhåll

Byte (reparation)

⚠ VARNING!

Den här ugnen har inga invändiga delar som kan demonteras av användaren. Försök inte att byta ut eller reparera ugnen själv.

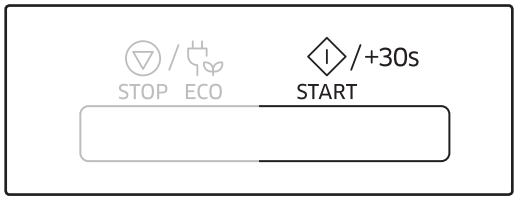
- Om du har problem med gångjärn, tätningar och/eller luckan ska du kontakta en kvalificerad tekniker eller ett lokalt Samsung-kundcenter för teknisk hjälp.
- Om du vill byta ut en glödlampa ska du kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter. Byt inte ut den själv.
- Om du stöter på ett problem med ugnens yttre hölje ska du först dra ur strömkabeln från strömkällan och sedan kontakta ett lokalt Samsung-servicecenter.

Skötsel vid en längre tid utan användning

- Om du inte använder ugnen under en längre tid ska du dra ur strömkabeln och flytta ugnen till en torr, dammfri plats. Damm och fukt som ansamlats inuti ugnen kan påverka dess prestanda.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 18 2015-04-17 7:06:44

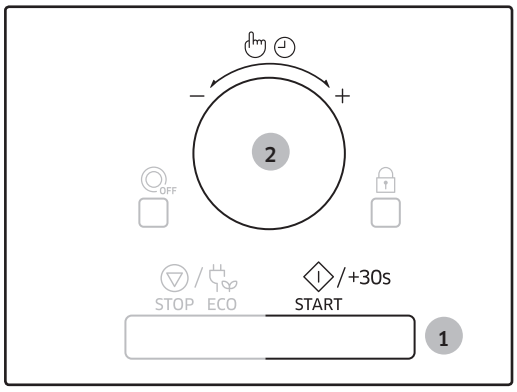
Guide för snabbsökning



Om du vill laga mat.

Placera maten i ugnen.
Tryck på knappen **START/+30s**.
Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar.

1) Piper ugnen 4 gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.



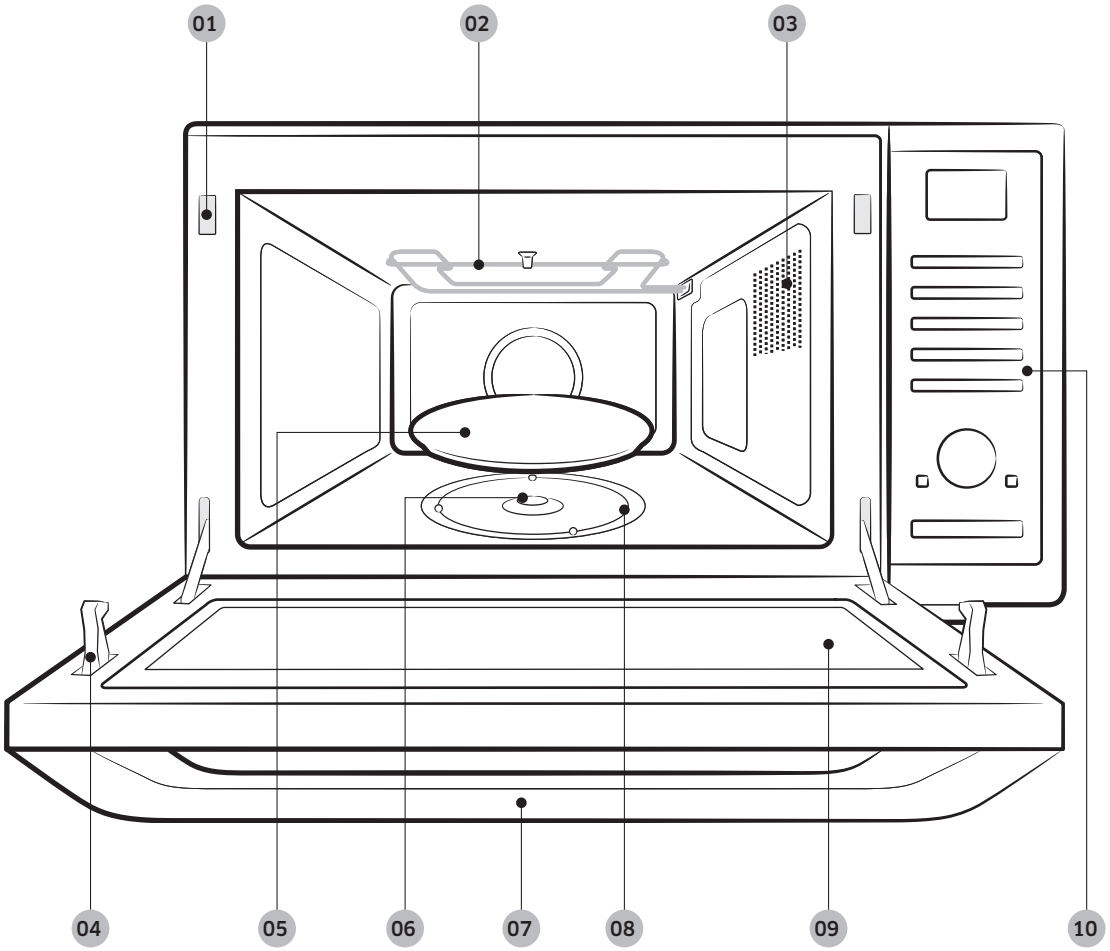
Om du vill lägga till 30 sekunder extra.

1. Tryck på knappen **START/+30s** en eller flera gånger för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.
2. Genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** kan du ställa in tiden efter önskan.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 19 2015-04-17 7:06:45

Ugnsegenskaper

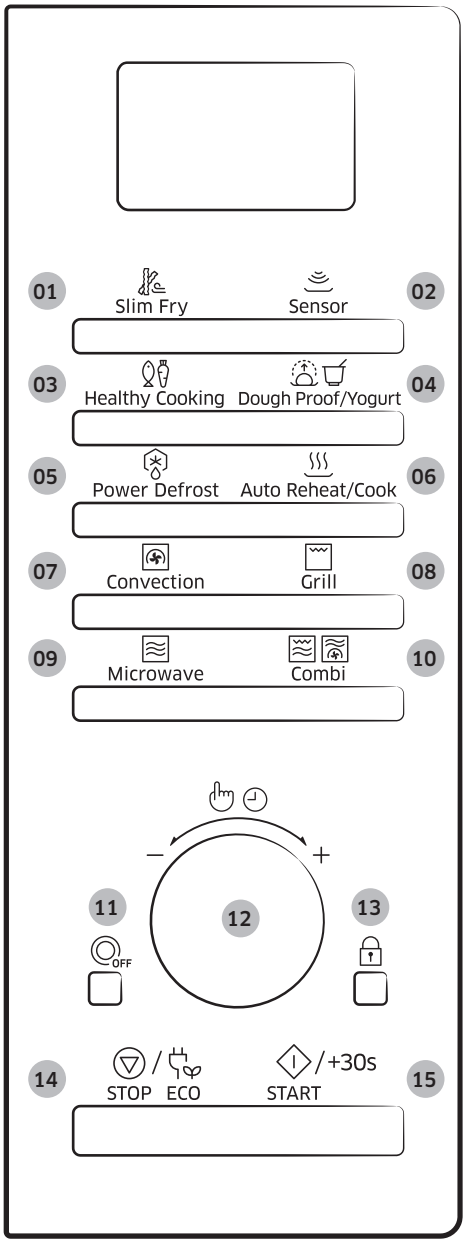
Ugn



01 Hål för säkerhetsspärr
02 Värmeelement
03 Ventilationshål
04 Luckspärrar
05 Roterande platta
06 Koppling
07 Luckhandtag
08 Rullningsring
09 Lucka
10 Manöverpanel

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 20 2015-04-17 7:06:45

Manöverpanel



01 Knappen Slim Fry (Smal fritering)
02 Knappen Sensor
03 Knappen Healthy Cooking (Hälsosam tillagning)
04 Knappen Dough Proof/Yogurt (Degsäker/Yoghurt)
05 Knappen Power Defrost (Snabb upptining)
06 Knappen Auto Reheat/Cook (Automatisk uppvärmning/Tillagning)
07 Knappen Convection (Varmluft)
08 Knappen Grill
09 Knappen Microwave (Mikrovågsugn)
10 Knappen Combi (Kombi)
11 Knappen Roterande tallrik På/Av
12 Multifunktionsväljare
13 Barnlåsknapp
14 Knappen Stop/Eco (Stopp/Eko)
15 Knappen Start/+30s

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 21 2015-04-17 7:06:45

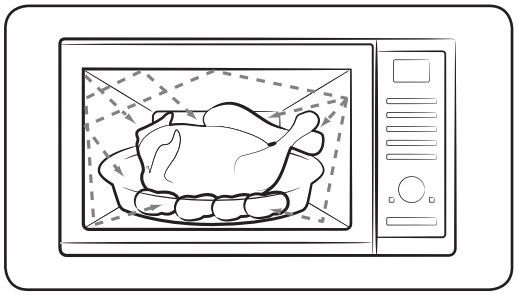
Använda ugnen

Så fungerar en mikrovågsugn

Mikrovågor är elektromagnetiska vågor med hög frekvens. Den energi som frigörs gör det möjligt att tillaga eller värma upp mat utan att den ändrar vare sig form eller färg.
Du kan använda din mikrovågsugn för:

- Upptining
- Uppvärmning
- Tillagning

Tillagningsprincip.



1. Mikrovågorna som genereras av magnetron som reflekteras inuti ugnen och fördelas jämnt medan maten roterar på den roterande plattan. Detta ger en jämn tillagning av maten.
2. Mikrovågorna absorberas av maten upp till ett djup på cirka 2,5 cm (1 tum). Därefter fortsätter tillagningen medan värmen fördelas i maten.
3. Tillagningstiden kan variera beroende på vilket kärl som används, samt matens egenskaper:
   - Mängd och täthet
   - Vatteninnehåll
   - Ursprunglig temperatur (kyld eller inte)

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Eftersom matens kärna tillagas genom värmefördelning, fortsätter tillagningen även då du tagit ut maten ur ugnen. Väntetider som är angivna i recept och i den här foldern måste respekteras för att säkerställa att:

- Tillagningen fördelas jämnt och i matens kärna.
- Samma temperatur finns överallt i maten.

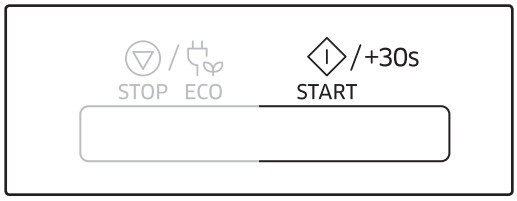
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 22 2015-04-17 7:06:46

Kontrollera att ugnen fungerar korrekt

Med följande enkla procedur kan du kontrollera att din ugn alltid fungerar korrekt.
Om du inte är säker ska du läsa kapitlet ”Felsökning” på sidorna 74–79.

OBS!

Ugnen måste vara ansluten till ett fungerande vägguttag. Den roterande tallriken måste vara på plats i ugnen.
Vid användning av en effektnivå som överskrider max (100 % - 900 W) används, tar det längre tid för vatten att koka.



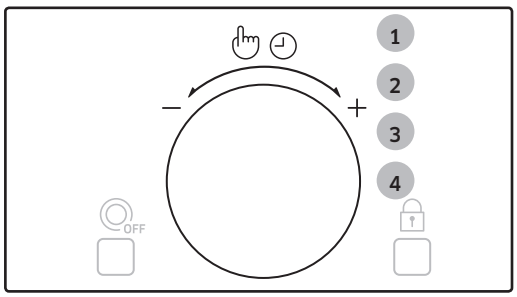
Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget på luckans övre sida.
Placera ett glas vatten på den roterande tallriken. Stäng luckan.

Tryck på knappen **START/+30s** och ställ in tiden på 4 eller 5 minuter genom att trycka på knappen **START/+30s** rätt antal gånger.
Resultat: Ugnen värmer upp vattnet i 4 eller 5 minuter. Därefter kokar vattnet.

Ställa in tiden

När strömmen är påkopplad visas ”88:88” och sedan ”12:00” automatiskt på skärmen.
Ställ in aktuell tid. Tiden kan visas i 12- eller 24-timmarsformat. Klockan måste ställas in:

- När mikrovågsugnen installeras
- Efter ett strömavbrott



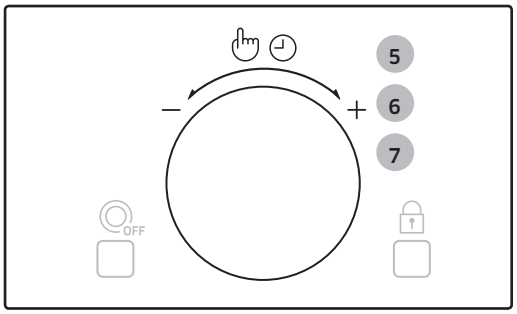
OBS!

Glöm inte att ställa om klockan till sommartid och vintertid.

1. Tryck på **Multifunktionsväljaren**.
2. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ange typ av tid som visas. (12 eller 24 timmar)
3. Tryck på **Multifunktionsväljaren** för att slutföra konfigurationen.
4. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in timmen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 23 2015-04-17 7:06:46

Använda ugnen



5. Tryck på **Multifunktionsväljaren**.
6. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in minuterna.
7. När rätt tid visas trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att starta klockan.
   Resultat: Tiden visas när du inte använder mikrovågsugnen.

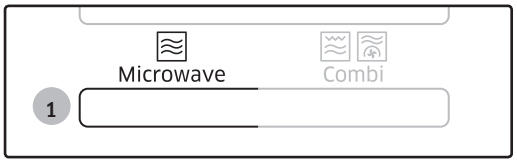
Tillagning/uppvärmning

Anvisningarna nedan förklarar hur mat tillagas eller värms upp.

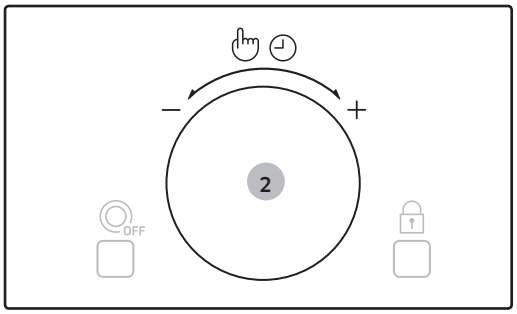
⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Kontrollera ALLTID inställningarna innan ugnen lämnas utan tillsyn.

Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan. Slå aldrig på mikrovågsugnen när den är tom.

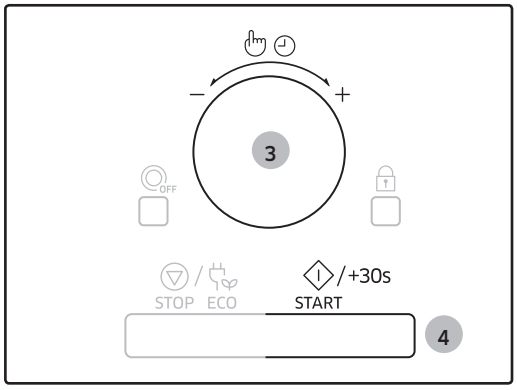


1. Tryck på knappen **Microwave** (Mikrovågsugn).
   Resultat: Följande indikationer visas:
   ≋ (mikrovågsugnsläge)



2. Vrid på **Multifunktionsväljaren** tills rätt effektnivå visas.
   Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in effektnivån.
   - Om du inte ställer in effektnivån inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 24 2015-04-17 7:06:46



3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
   Resultat: Tillagningstiden visas.
4. Tryck på knappen **START/+30s**.
   Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar.
   1) Piper ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

Effektnivåer och tidsvariationer

Med effektnivåfunktionen kan du anpassa den mängd energi som frigörs och därmed den tid som krävs för att tillaga eller värma upp din mat, beroende på typ och mängd. Du kan välja mellan sex effektnivåer.

Effektnivå	Procent	Effekt
HÖG	100 %	900 W
MEDELHÖG	67 %	600 W
MEDEL	50 %	450 W
MEDELLÅG	33 %	300 W
UPPTINING	20 %	180 W
LÅG	11 %	100 W

Den tillagningstid som anges i recept och i den här broschyren motsvarar angiven effektnivå.

Om du väljer en …	Måste tillagningstiden vara …
Högre effektnivå	Minskad
Lägre effektnivå	Ökad

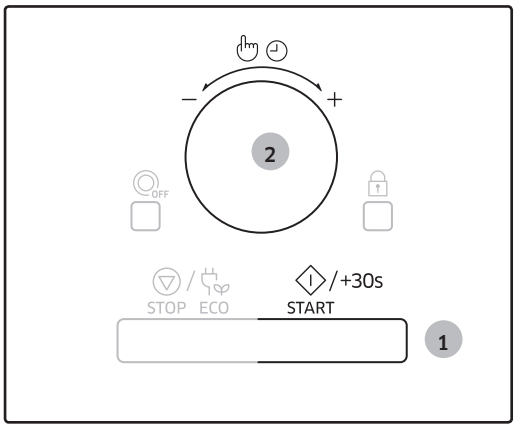
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 25 2015-04-17 7:06:47

Använda ugnen

Justera tillagningstiden

Du kan öka tillagningstiden genom att trycka på knappen **START/+30s** en gång för varje steg om 30 sekunder som du vill lägga till.

- Kontrollera tillagningsprocessen när som helst genom att öppna luckan
- Öka återstående tillagningstid



Metod 1

För att öka tillagningstiden för din mat under tillagningen, trycker du på knappen **START/+30s** för varje extra 30 sekunder du vill lägga till.

- Exempelvis: Om du vill lägga till tre minuter trycker du på knappen **START/+30s** sex gånger.

Metod 2

Bara vrid på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in tillagningstiden.

- Öka tillagningstiden genom att vrida åt höger och minska tillagningstiden genom att vrida åt vänster.

Stoppa tillagningen

Du kan när som helst avbryta tillagningen så att du kan:

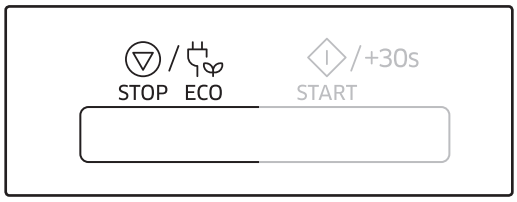
- Kontrollera maten
- Vända på eller röra om i maten
- Låta den stå en stund

För att avbryta tillagningen ...	Så ...
Tillfälligt	Tillfälligt: Öppna dörren eller tryck på knappen **STOP/ECO** (STOPP/EKO) en gång. Resultat: Tillagningen stoppas. Stäng luckan igen och tryck på knappen **START/+30s** igen när du vill fortsätta tillagningen.
Fullständigt	Fullständigt: Tryck på knappen **STOP/ECO** (STOPP/EKO) en gång. Resultat: Tillagningen stoppas. Om du önskar avbryta tillagningsinställningarna trycker du på knappen **STOP/ECO** (STOPP/EKO) igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 26 2015-04-17 7:06:47

Ställa in energisparläge

Ugnen har ett energisparläge.



- Tryck på knappen **STOP/ECO** (STOPP/EKO).
  Resultat: Display av.
- Om du vill inaktivera energisparläget öppnar du luckan eller trycker på knappen **STOP/ECO** (STOPP/EKO) för att visa aktuell tid. Ugnen är redo att användas.

OBS!

Autofunktion för energibesparing
Om du inte väljer någon funktion när apparaten är mitt i inställning eller användning och tillfälligt stoppad avbryts funktionen och klockan visas efter 25 minuter.
Ugnslampan stängs av efter 5 minuter med luckan öppen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 27 2015-04-17 7:06:47

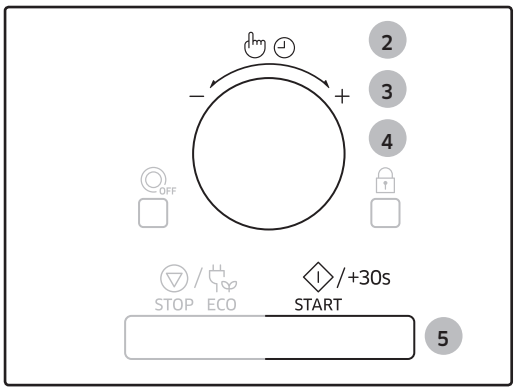
Använda ugnen

Använda funktionen för smal fritering

De 12 tillagningsfunktionerna för **Smal fritering** inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera tillagningskategorin för smal fritering genom att trycka på knappen **Slim Fry** (Smal fritering).
Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.

OBS!

- Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.
- Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.



1. Tryck på knappen **Slim Fry** (Smal fritering).
2. Välj matkategorin genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.
   1) Potatis/grönsaker
   2) Skaldjur
   3) Kyckling
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
   Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.
   Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
4. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
5. Tryck på knappen **START/+30s**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 28 2015-04-17 7:06:47

Guide för Smal fritering

Följande tabell visar de 12 automatiska programmen för **Smal fritering**. Den innehåller mängder och lämpliga anvisningar. Du kommer att använda mindre olja jämfört med en fritös, men med ett smakrikt resultat. Programmen körs med en kombination av varmluft, övervärmare och mikrovågsenergi.

1. Potatis/grönsaker

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1 Frysta pommes frites	300-350 g 450-500 g	Fördela frysta pommes friten jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1–2 minuter.
1-2 Frysta potatiskroketter	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta potatiskroketter jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1–2 minuter.
1-3 Hemgjorda pommes frites	300-350 g 450-500 g	Använd hård till mellanhård potatis och tvätta den. Skala potatisen och dela den i pinnar med en tjocklek på 10 x 10 mm. Blötlägg i kallvatten (30 min). Torka dem med en handduk, väg dem och pensla på med 5 g olivolja. Fördela hemlagade pommes friten jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1–2 minuter.
1-4 Klyftpotatis	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Tvätta potatis i normal storlek och dela dem i klyftor. Pensla med olivolja och kryddor. Lägg dem med den skurna sidan uppåt på brynplatta. Placera plattan på det höga gallret. Låt stå i 1–3 minuter.
1-5 Frysta lökringar	100-150 g 200-250 g	Lägg frysta bröade lökringar eller frysta bröade bläckfisksringar jämnt fördelade på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1–2 minuter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 29 2015-04-17 7:06:48

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-6 Skivad squash	100-150 g 200-250 g	Skölj och dela squashen. Pensla med 5 g olivolja och krydda. Placera skivorna jämnt fördelade på brynplattan och sätt in på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1–2 minuter.

2. Skaldjur

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1 Frysta räkor	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta bröade räkor jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1–2 minuter.
2-2 Fiskbiffar	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta bröade fiskbiffar jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1–2 minuter.
2-3 Fryst friterad bläckfisk	100-150 g 200-250 g	Fördela frysta bröade bläckfisksringar jämnt på brynplattan. Placera plattan på det låga gallret. Låt stå i 1–2 minuter.

3. Kyckling

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
3-1 Frysta chicken nuggets	200-250 g 300-350 g	Fördela frysta chicken nuggets jämnt på brynplattan. Placera plattan på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta. (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1–2 minuter.
3-2 Kycklingklubbor	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Väg kycklingklubborna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalerna, ugnen stoppas. Tryck på start för att fortsätta. Låt stå i 1–3 minuter.
3-3 Kycklingvingar	200-250 g 300-350 g	Väg kycklingvingarna, pensla med olja och krydda. Placera dem jämnt på det höga gallret. Vänd efter ljudsignalerna, ugnen stoppas. Tryck på start för att fortsätta. Låt stå i 1-2 minuter.

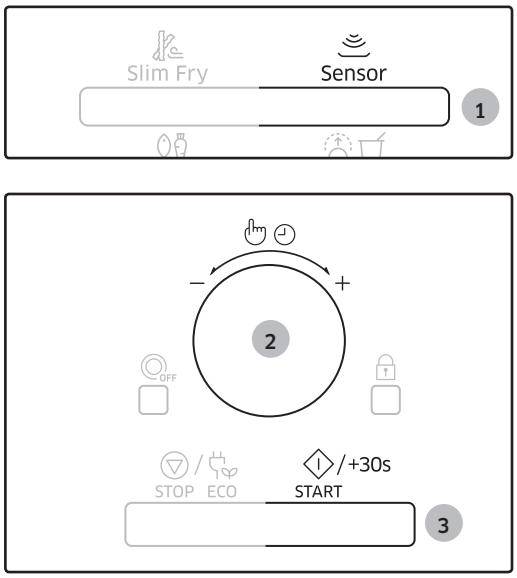
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 30 2015-04-17 7:06:48

Använda sensortillagningsfunktionen

De 8 funktionerna för **Sensortillagning** inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera kategorin för Sensortillagning genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.

OBS!

Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.



OBS!

Använd bara behållare som är mikrotåliga.

1. Tryck på knappen **Sensor**.
2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar.
3. Tryck på knappen **START/+30s**.

   Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar.
   1) Piper ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 31 2015-04-17 7:06:48

Använda ugnen

Guide för Sensortillagning

Följande tabell visar 8 program för Sensortillagning. Den innehåller rekommenderad vikt per enhet efter tillagning och lämpliga anvisningar. I början av programmet visar displayen sensorperioden. Efter denna period beräknas tillagningstiden och effektnivån automatiskt och den återstående tillagningstiden visas. Tillagningsprocessen styrs av sensorsystemet för din bekvämlighet.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 Drycker	150-250 g	Häll vätskan (rumstemperatur) i en keramisk kopp eller mugg. Värm utan att täcka över. Placera i mitten av den roterande plattan. Låt den stå kvar i ugnen. Rör försiktigt om i drycker före och efter väntetiden. Var försiktig när du tar ut koppen (se säkerhetsanvisningar för vätskor). Låt stå i 1-2 minuter.
2 Broccolifloretter	200-500 g	Skölj och rengör färska grönsaker, t.ex. broccoli och förbered floretter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30–45 ml vatten (2–3 msk). Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Detta program passar för broccoli samt squash, äggplanta, pumpa och paprika. Låt stå i 1–2 minuter.
3 Skivade morötter	200-500 g	Skölj och rensa färska grönsaker, t.ex. morötter och skär dem i jämna skivor. Lägg dem i en glasskål med lock. Tillsätt 30–45 ml vatten (2–3 msk). Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Detta program passar för morots- och blomkålsbitar eller kålrötter. Låt stå i 1–2 minuter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 32 2015-04-17 7:06:48

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
4 Blomkålsfloretter	200-500 g	Skölj och rengör färska grönsaker, t.ex. broccolifloretter och förbered floretter. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30–45 ml vatten (2–3 msk). Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Detta program passar för broccoli samt squash, äggplanta, pumpa och paprika. Låt stå i 1–2 minuter.
5 Bakpotatis	200-800 g	Skölj och rensa potatisen, 200 g st. Pensla med olivolja och stick hål i skalet med en kniv. Placera potatisarna i en cirkel på den roterande tallriken. Låt stå i 2–3 minuter.
6 Koka pasta	100-300 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt 4 gånger kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om innan väntetiden och häll av ordentligt efteråt. Låt stå i 1–3 minuter.
7 Mini-ravioli	200-400 g	Häll mini-raviolin i en djup keramiktallrik. Placera tallriken på mitten av den roterande tallriken. Täck med ett plastlock. Låt stå i 2–3 minuter.
8 Kycklingdelar	400-700 g	Pensla de kylda kycklingdelarna med olja och krydda. Placera med skinnet nedåt på det undre gallret. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 2-3 minuter.

Instruktioner för autosensortillagning

Autosensorn gör det möjligt för dig att tillaga maten automatiskt genom att identifiera mängden gas som genereras från maten under tillagning.

- Vid tillagning av mat genereras många typer av gas.
  Autosensorn avgör rätt tid och effektnivå genom att detektera de här gaserna från maten, vilket eliminerar behovet av att ställa in tillagningstid och effektnivå.
- När du täcker över en behållare med locket eller plastfilm under Sensortillagning identifierar Autosensorn gaser som genereras efter att behållaren har mättats med ånga.
- Strax innan tillagningen tar slut börjar återstående tillagningstid att räknas ned. Detta är ett bra tillfälle för dig att röra om i maten för jämn tillagningseffekt.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 33 2015-04-17 7:06:48

Använda ugnen

- Före autosensortillagning av mat kan maten kryddas med örter, kryddor eller brunsås. En varningens ord måste dock sägas, då salt eller socker kan orsaka brännskador på mat, så de här ingredienserna ska tillsättas efter tillagningen.

Kärl och skydd för sensortillagning

- För att få goda tillagningsresultat med den här funktionen följer du anvisningarna för att välja lämpliga behållare och omslag i tabellerna i den här boken.
- Använd alltid mikrosäkra behållare och täck över dem med sina lock eller plastfilm. När du använder plastfilm ska du vrida tillbaka ett hörn för att göra det möjligt för ångan att komma ut i rätt riktning.
- Täck alltid över med det avsedda locket för de kärl som används. Om kärlet inte har ett eget lock, kan du använda plastfilm.
- Fyll behållarna minst halvfulla.
- Mat som kräver omrörning eller rotering ska röras eller vridas mot slutet av sensortillagningscykeln, efter att tiden har startat för nedräkning i teckenfönstret.

Viktigt

- Efter att du har installerat ugnen och kopplat in den i ett eluttag ska du inte koppla ur nätkabeln. Gassensorn behöver tid för att stabiliseras så att tillagningen blir tillfredsställande.
- Det är inte lämpligt att använda autosensortillagningsfunktionen på en kontinuerlig tillagning, dvs. en tillagningsuppgift direkt efter en annan.
- Installera ugnen på en välventilerad plats för lämplig kylning och bra luftflöde för att säkerställa att sensorn fungerar korrekt.
- För att undvika dåliga resultat ska du inte använda autosensorn när den omgivande rumstemperaturen är för hög eller låg.
- Använd inte flyktiga rengöringsmedel för att rengöra ugnen. Gas som bildas från det här medlet kan påverka sensorn.
- Undvik att placera ugnen nära enheter som utsänder höga fukt- eller gasnivåer, eftersom detta stör den lämpliga prestandan för autosensorn.
- Håll alltid ugnens insida ren. Torka upp alla fläckar med en fuktad trasa. Denna ugn är endast avsedd för hemmabruk.

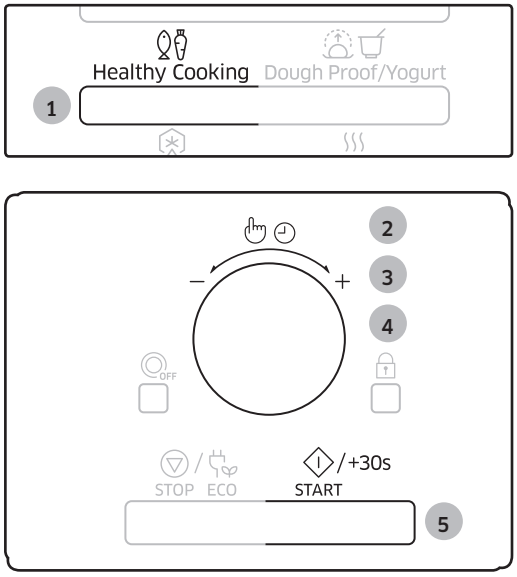
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 34 2015-04-17 7:06:48

Använda den hälsosamma tillagningsfunktionen

De 15 funktionerna för Hälsosam tillagning inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten Multifunktionsväljare.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.



Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.

1. Tryck på knappen **Healthy Cooking** (Hälsosam tillagning).
2. Välj matkategorin genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.
   1) Säd/Pasta
   2) Grönsaker
   3) Fågel/Fisk
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
4. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
5. Tryck på knappen **START/+30s**.
   Resultat: Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
   1) Piper ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 35 2015-04-17 7:06:49

Använda ugnen

Guide för Hälsosam tillagning

I tabellen som följer visas de olika mängderna och lämpliga instruktioner för ca 15 program för **Hälsosam tillagning**. Detta består av Säd/Pasta(1), Grönsaker(2) och Fågel/Fisk(3).

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!**

Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

1. Säd/Pasta

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1 Brunt ris	150-200 g 200-250 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 5-10 minuter.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Täck över under tillagning. Rör om innan väntetiden och tillsätt salt och örter. Låt stå i 1–3 minuter.
1-3 Makaroner	100-150 g 200-250 g	Använd en stor ugnssäker glasform med lock. Tillsätt 4 gånger kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om innan väntetiden och häll av ordentligt efteråt. Låt stå i 1–3 minuter.

2. Grönsaker

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1 Gröna bönor	200-250 g 300-350 g	Skölj och rensa de gröna bönorna. Lägg dem jämnt i en glasskål med lock. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten vid tillagning av 200–250 g och tillsätt 45 ml (3 msk) vid tillagning av 300–350 g. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1–2 minuter.
2-2 Spenat	100-150 g 200-250 g	Skölj och rensa spenaten. Lägg den i en glasskål med lock. Tillsätt inget vatten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagning. Låt stå i 1-2 minuter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 36 2015-04-17 7:06:49

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-3 Skalad potatis	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Skölj och skala potatisen, dela i halvor och lägg i en glasskål med lock. Tillsätt 15–30 ml vatten (1-2 msk). Rör om efter tillagning. Rör om en gång under tillagningen när större mängder lagas. Låt stå i 3-5 minuter.
2-4 Potatisgratäng	400-450 g 800-850 g	Placera den färska potatisgratängen i en ugnsfast glasform. Placera formen på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter.
2-5 Grillad aubergine	100-150 g 200-250 g	Skölj och dela auberginerna. Pensla med olja och krydda. Placera skivorna jämnt på det övre gallret. Vänd efter ljudsignalen. Tryck på start för att fortsätta (Ugnen fortsätter att fungera om du inte vänder). Låt stå i 1-2 minuter.
2-6 Grillade tomater	400-450 g 600-650 g	Skölj och rensa tomater. Skär dem i halvor och lägg dem i en ugnssäker form. Tillsätt gratinerad ost ovanpå. Placera formen på det övre gallret. Låt stå i 1-2 minuter.

3. Fågel/Fisk

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
3-1 Kycklingbröst	300-350 g 400-450 g	Skölj kycklingsbrösten och lägg dem på en keramiktallrik. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
3-2 Kalkonbröst	300-350 g 400-450 g	Skölj kalkonbröstet och lägg på en djup ugnssäker glastallrik. Täck med mikrovågsfilm och stick hål i filmen. Ställ tallriken på den roterande tallriken. Låt stå i 2 minuter.
3-3 Grillade kycklingbröst	300-350 g 400-450 g	Skölj kycklingbrösten, marinera och placera dem på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2 minuter.
3-4 Grillade fiskfiléer	200-300 g 400-500 g	Placera fiskfiléerna jämnt på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 1–2 minuter.
3-5 Grillade laxkotletter	200-250 g 300-350 g	Placera fiskkotletterna jämnt på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 2 minuter.
3-6 Ugnsstekt fisk	300-350 g 400-500 g	Pensla skinnet på den hela fisken (forell eller abborre) med olja, örter och kryddor. Placera fiskarna bredvid varandra på det höga gallret. Vänd på dem då du hör en ljudsignal. Låt stå i 3 minuter.

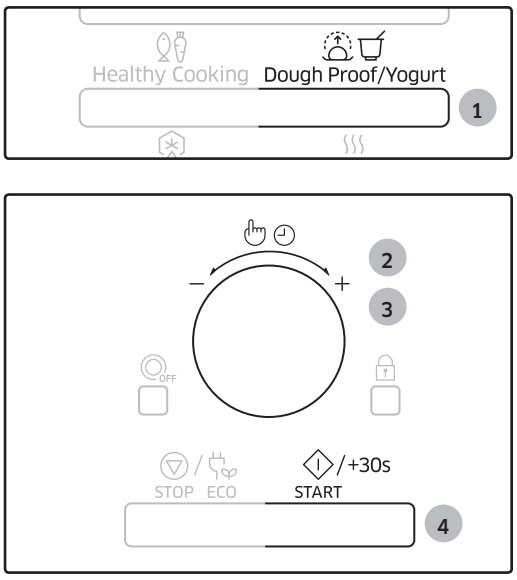
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 37 2015-04-17 7:06:49

Använda ugnen

Använda funktionen för degsäker/yoghurt

De 5 funktionerna för **Degsäker/Yoghurt** inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider. Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan ställa in kategorin för degsäker/yoghurt genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och sedan trycka på knappen **Dough Proof/Yogurt** (Degsäker/Yoghurt).

Placera först maten i mitten på den roterande tallriken och stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Dough Proof/Yogurt** (Degsäker/Yoghurt).
2. Välj Degsäker eller Yoghurt och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.
   1) Degsäker
   2) Yoghurt
3. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
   Du har valt det nummer som du vill använda för tillagning genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
4. Tryck på knappen **START/+30s**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Den roterande tallriken används inte under tillagning av yoghurt.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 38 2015-04-17 7:06:49

Guide för Degsäker/Yoghurt

Följande tabell visar hur det automatiska programmet för jäst deg eller hemmagjord yoghurt fungerar.

1. Degsäker

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1 Pizzadeg	300-500 g	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
1-2 Tårtdeg	500-800 g	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.
1-3 Bröddeg	600-900 g	Placera degen i en skål av lämplig storlek och placera den på det låga gallret. Täck med aluminiumfolie.

2. Hemgjord yoghurt

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1 Små koppar	500 g	Distribuera 150 g naturell yoghurt jämnt i 5 keramiska koppar eller små glasburkar (30 g var). Lägg till 100 ml mjölk i varje kopp. Använd mjölk som räcker länge (rumstemperatur, 3,5 % fett). Täck alla med film och placera i en cirkel på den roterande tallriken. Låt stå 6 timmar i ett kylskåp när du är klar. Första gången rekommenderar vi att du använder torkad yoghurtkultur.
2-2 Stor skål	500 g	Blanda 150 g naturell yoghurt med 500 ml mjölk som räcker länge (rumstemperatur, 3,5 % fett). Håll jämnt fördelade i stora glasskålar. Täck med film och placera på den roterande tallriken. Låt stå 6 timmar i ett kylskåp när du är klar. Första gången rekommenderar vi att du använder torkad yoghurtkultur.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 39 2015-04-17 7:06:49

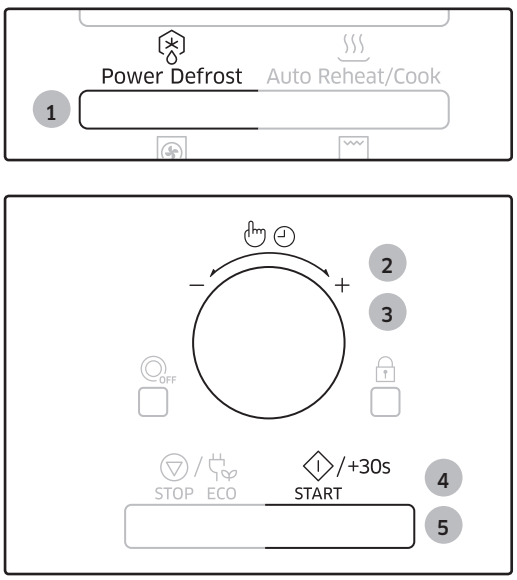
Använda ugnen

Använda upptiningsfunktionen

Med funktionen **Snabb upptining** kan du tina kött, fågel, fisk, bröd, kakor och frukt. Upptiningstid och effektnivå ställs in automatiskt. Du väljer bara program och vikt.

OBS!

Använd enbart kärl som är mikrovågståliga.



Öppna luckan. Placera först den frysta maten på ett keramiktallrik i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.

1. Tryck på knappen **Power Defrost** (Snabb upptining).
2. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
3. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
4. Tryck på knappen **START/+30s**.
   Resultat:
   - Upptiningen börjar.
   - Ugnen piper under upptiningen för att påminna dig om att vända på maten.
5. Tryck på knappen **START/+30s** igen för att avsluta upptining.
   Resultat: När den är klar.
   1) Piper ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 40 2015-04-17 7:06:50

Guide för Snabb upptining

I tabellen som följer visas de olika programmen för **Snabb upptining**, mängder och lämpliga instruktioner. Ta bort allt förpackningsmaterial före upptining.
Placera kött, fågel och fisk på en plan glasbricka eller en keramisk tallrik, lägg bröd, kakor och frukt på hushållspapper.

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1 Kött	200–1500 g	Täck kanterna med aluminiumfolie. Vänd köttet när ugnen piper. Programmet är lämpligt för nötkött, lamm, fläsk, biffar, kotletter, köttfärs. Låt stå i 20-90 minuter.
2 Fågel	200–1500 g	Skydda benen och vingspetsarna med aluminiumfolie. Vänd fågeln när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hel kyckling samt kycklingdelar. Låt stå i 20-90 minuter.
3 Fisk	200–1500 g	Skydda fiskstjärten med aluminiumfolie. Vänd fisken när ugnen piper. Programmet är lämpligt för hela fiskar samt fiskfiléer. Låt stå i 20-80 minuter.
4 Bröd/mjuk kaka	125-1000 g	Placera brödet horisontellt på en bit hushållspapper och vänd när ugnen piper. Placera kakan på en keramiktallrik och, om möjligt, vänd så fort ugnen piper. (Ugnen fortsätter att fungera, men stoppas när du öppnar luckan.) Programmet är lämpligt för alla typer av bröd, skivat eller hela limpor, samt kuvertbröd och baguetter. Lägg kuvertbröden i en cirkel. Programmet är lämpligt för alla typer av jästa kakor, småkakor, cheesecakes och smördeg. Det är inte lämpligt för pajdeg, frukt och gräddbakelser eller kakor med chokladöverdrag. Låt stå i 10-60 minuter.
5 Frukt	100-600 g	Sprid ut frukten jämt över en plan glastallrik. Det här programmet är lämpligt för alla sorters frukt. Låt stå i 5-20 minuter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 41 2015-04-17 7:06:50

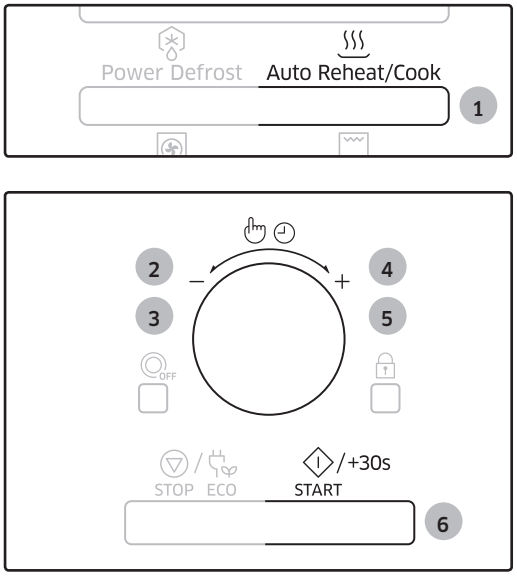
Använda ugnen

Använd den automatiska uppvärmnings-/tillagningsfunktionen

De 6 funktionerna för **Automatisk uppvärmning/tillagning** inkluderar/tillhandahåller på förhand programmerade tillagningstider.
Du behöver varken ställa in tillagningstiden eller effektnivån.
Du kan justera portionsstorleken genom att vrida på ratten **Multifunktionsväljare**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd bara behållare som är mikrovågssäkra.



Öppna luckan. Placera först maten i mitten på den roterande plattan. Stäng luckan.

1. Tryck på knappen **Auto Reheat/Cook** (Automatisk uppvärmning/tillagning).
2. Vrid på **Multifunktionsväljaren** för att välja tillagningskategorin. (Automatisk uppvärmning eller Automatisk tillagning)
3. Ställ in Auto Reheat (Automatisk uppvärmning) genom att trycka på **Multifunktionsväljaren**.
4. Välj den typ av mat du tillagar genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**. Se tabellen på nästa sida för en beskrivning av olika på förhand programmerade inställningar. Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att välja typ av mat.
5. Välj portionsstorlek genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
6. Tryck på knappen **START/+30s**.
   Resultat: Maten tillagas enligt vald förhandsprogrammerad inställning. När den är klar.
   1) Piper ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 42 2015-04-17 7:06:50

Guide för Automatisk uppvärmning/tillagning

I tabellen som följer visas de olika mängderna och lämpliga instruktioner för automatisk uppvärmning och tillagning.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd grytlappar när du ska ta ut mat.

1. Automatisk uppvärmning

Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
1-1 Färdig mat (kyld)	300-350 g 400-450 g	Placera på en keramiktallrik och täck med mikrotålig film. Detta program är lämpligt för rätter som består av 3 delar (t.ex. kött med sås, grönsaker och ett tillbehör som potatis, ris eller pasta). Låt stå i 2–3 minuter.
1-2 Fryst pizza	300-350 g 400-450 g	Placera fryst pizza på det låga gallret.
1-3 Fryst lasagne	400-450 g 600-650 g	Placera den frysta lasagnen i en lämplig ugnsfast form. Placera formen på det låga gallret. Låt stå i 3-4 minuter.
1-4 Quiche (kyld)	600-650 g	Det här programmet är lämpligt för kyld quiche. Ta bort förpackningen och placera på en tallrik. Placera på den roterande tallriken i ugnen. Låt stå i 1-2 minuter efter tillagning.

2. Automatisk tillagning

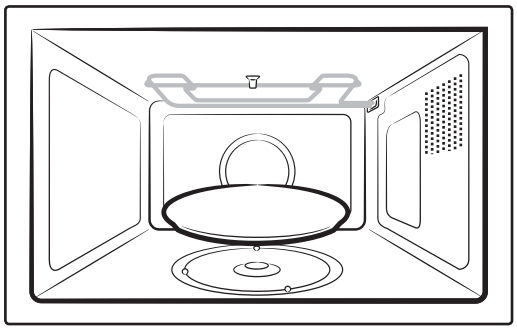
Kod/Mat	Portionsstorlek	Instruktioner
2-1 Ugnsstekt kyckling	1100-1150 g 1200-1250 g	Pensla kycklingen med olja och krydda. Placera dem med bröstet nedåt i mitten av ugnsgallret. Vänd på dem då du hör ljudsignaler. Tryck på startknappen för att fortsätta tillagningen. Låt stå i 5 min.
2-2 Muffins	250-300 g	Häll degen i 6–8 pappers- eller silikonformar för muffins (45 g st.) och placera på det undre gallret. Starta programmet (ugnen värms upp). Sätt i gallret med maten när du hör ljudsignalen.

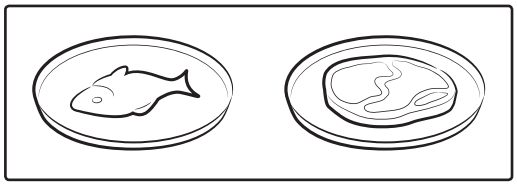
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 43 2015-04-17 7:06:50

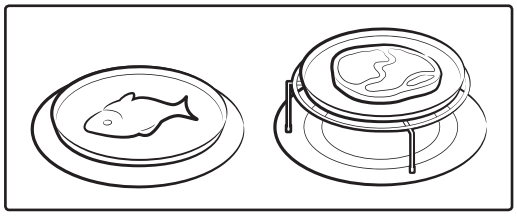
Använda ugnen

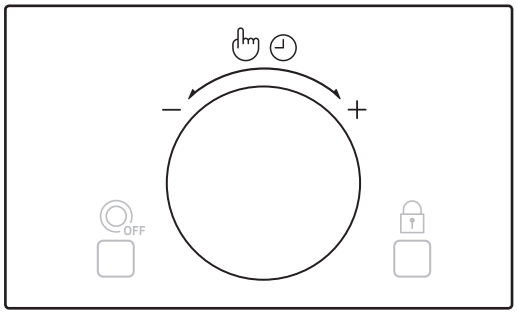
Använda brynplattan

Med brynplattan kan du bryna mat, inte bara ovansidan med grillen, utan även matens undersida blir krispig och brynt tack vare brynplattans höga temperatur. Flera av de saker du kan tillreda på brynplattan återfinns i tabellen (se nästa sida). Brynplattan kan också användas för bacon, ägg, korvar etc.









1. Placera brynplattan direkt på den roterande plattan och värm upp den med på högsta effekten för kombinationen mikrovågsugn och grill [300 W + Grill] genom att följa tider och instruktioner i diagrammet.
2. Pensla plattan med olja om du tillagar mat som t.ex. bacon och ägg för att bryna maten fint.
3. Placera maten på brynplattan.
4. Placera brynplattan på metallgallret (eller på den roterande plattan) i mikrovågsugnen.
5. Välj lämplig tillagningstid och effekt. (se tabellen på sidan).

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 44 2015-04-17 7:06:51

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd alltid ugnsvantar för att ta ut brynplattan då den blir mycket het.

OBS!

Observera att brynplattan är försedd med ett teflonlager som inte är reptåligt. Använd inte skarpa föremål som t.ex. en kniv för att skära på brynplattan.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Placera inga föremål på brynplattan som inte är värmetåliga.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Placera aldrig brynplattan i ugnen utan den roterande plattan.

OBS!

Rengör brynplattan med varmt vatten och diskmedel och skölj med rent vatten.

OBS!

Använd inte en skurborste eller en hård svamp eftersom det övre lagret då skadas.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Observera att brynplattan inte är lämplig för diskmaskin.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 45 2015-04-17 7:06:51

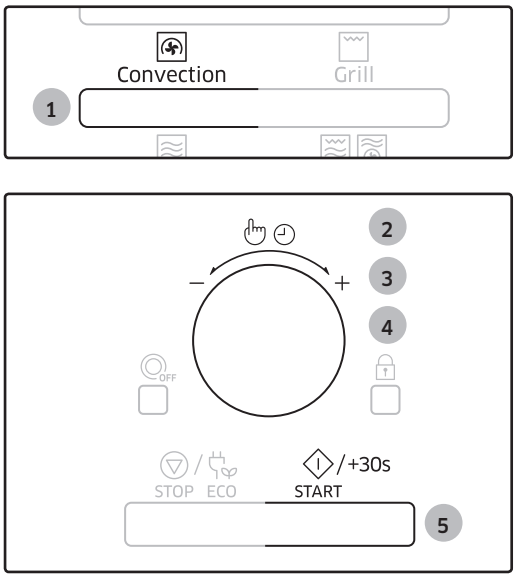
Använda ugnen

Varmluft

Med varmluftsläget kan du tillaga mat på samma sätt som i en traditionell ugn. Mikrovågsläget används inte. Du kan ställa in temperaturen som du vill ha den från 40 °C till 200 °C. Den högsta tillagningstiden är 60 minuter.

- Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
- Du uppnår bättre tillagnings- och brynresultat om du använder det undre gallret.

Kontrollera att värmeelementet är i horisontalt läge. Öppna luckan och placera kärlet på det nedre gallret och på den roterande plattan.



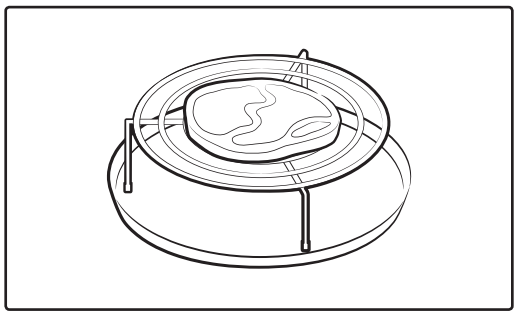
1. Tryck på knappen **Convection** (Varmluft).
   Resultat: Följande indikationer visas:
   (varmluftsläge)
   180 °C (temperatur)
2. Ställ in temperaturen genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
   (Temperatur: 40–200 °C, intervall på 10 °C)
   - Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.
3. Tryck på **Multifunktionsväljaren**.
4. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
   (Om du vill förvärma ugnen väljer du ”: 0”)
5. Tryck på knappen **START/+30s**.
   Resultat: Tillagningen börjar. När den är klar.
   1) Piper ugnen 4 gånger.
   2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
   3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 46 2015-04-17 7:06:52

Grillning

Med grillen kan du värma och bryna mat snabbt, utan att använda mikrovågor.

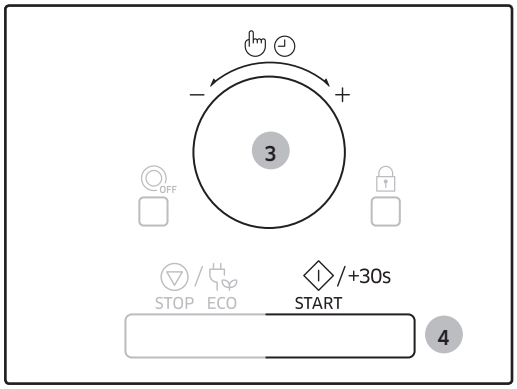
- Använd alltid handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
- Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.



1. Öppna luckan och placera maten på gallret.

2. Tryck på knappen **Grill**.
Resultat: Följande indikationer visas:
(grilläge)

- Du kan inte reglera temperaturen för grillen.



3. Ställ in grilltiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

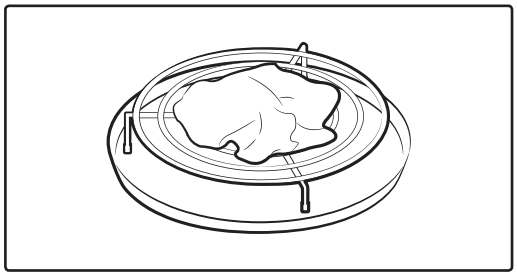
- Maximal tid för grillning är 60 minuter.

4. Tryck på knappen **START/+30s**.
Resultat: Grillning startar. När den är klar.
1) Piper ugnen 4 gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 47 2015-04-17 7:06:52

Använda ugnen

Val av tillbehör



Traditionell varmluftstillagning kräver inga kokkärl. Du bör emellertid endast använda kokkärl som du skulle använda i en normal ugn.
Mikrovågssäkra kärl är vanligtvis lämpliga för varmluftstillagning; använd inte plastkärl, fat, pappersmuggar, servetter etc.
Om du vill välja ett kombinerat tillagningsläge (mikrovåg och grill eller varmluft), skall du endast använda kärl som är mikrovågs- och ugnssäkra.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

För mer information om lämpliga kärl och redskap hänvisar vi till Guiden över matlagningskärl på sidan 54–55.

Kombinera mikrovågsugn och grill

Du kan också kombinera mikrovågstillagning med grill för att snabbt tillreda och bryna samtidigt.

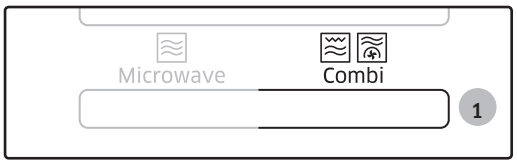
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

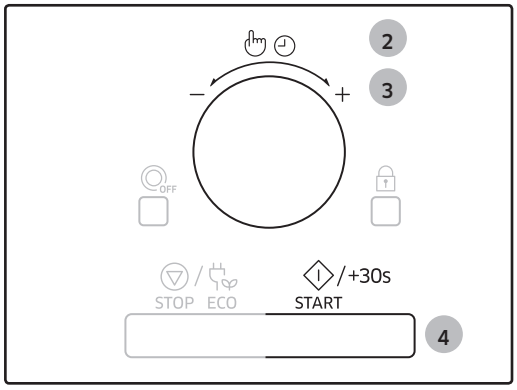
Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma.
Du uppnår bättre tillagnings- och grillningsresultat om du använder det övre gallret.

Öppna luckan. Placera maten på det galler som bäst lämpar sig för den typ av mat som ska tillagas. Placera gallret på den roterande plattan. Stäng luckan.



1. Tryck på knappen **Combi** (Kombination).
   Resultat: Följande indikationer visas:
   Cb - 1 (Mikrovågsugn + Grill)

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 48 2015-04-17 7:06:53



2. Se till att displayen indikerar Cb-1 och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.
Resultat: Följande indikationer visas:

(mikrovågs- och grillkombiläge)

- Du kan inte ställa in effektnivå för kombiläget.

3. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.
- Maximal tid för tillagning är 60 minuter.

4. Tryck på knappen **START/+30s**.
Resultat: Kombinationstillagning startar. När den är klar.
1) Piper ugnen 4 gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 49 2015-04-17 7:06:53

Använda ugnen

Kombinera mikrovågsugn och varmluft

Kombinationstillagning kombinerar både mikrovågsenergi och varmluftsuppvärmning. Det behövs ingen förvärmning då mikrovågsenergin är tillgänglig direkt.
Många rätter går att tillaga i kombinationsläget, speciellt:

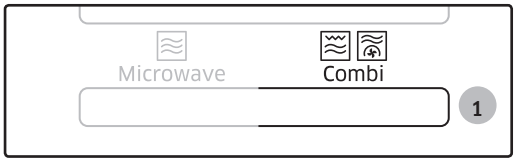
- Grillkött och fågel
- Pajer och kakor
- Ägg- och osträtter

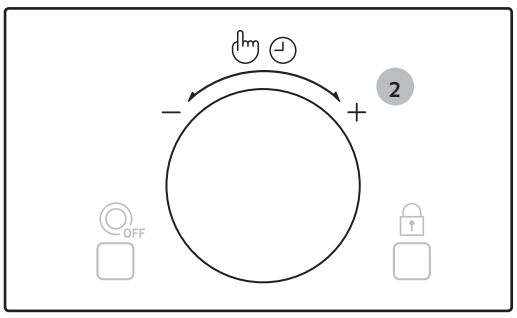
⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd ALLTID mikrovågs- och ugnssäkra tillredningskärl. Glas- eller keramikkärl är idealiska eftersom de gör att mikrovågorna penetrerar maten jämnt.

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Använd ALLTID handskar när du vidrör mottagarna i ugnen, då dessa blir mycket varma. Du uppnår bättre tillagnings- och brynresultat om du använder det undre gallret.
Öppna luckan. Placera mat på den roterande plattan eller på det nedre gallret som sedan kan läggas på den roterande plattan. Stäng luckan. Värmeelementet måste vara i horisontellt läge.

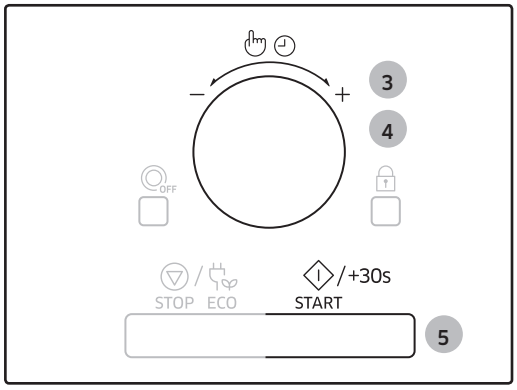




1. Tryck på knappen **Combi** (Kombination).
   Resultat: Följande indikationer visas:
   Cb-1 (Mikrovågsugn + Grill)

2. Visa Cb-2 (Mikrovågsugn + Varmluft) på displayen genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** och tryck sedan på **Multifunktionsväljaren**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 50 2015-04-17 7:06:53



3. Ställ in lämplig temperatur genom att vrida på **Multifunktionsväljaren** (Temperatur: 40-200 °C). Då trycker du på **Multifunktionsväljaren** för att ställa in temperaturen.

- Om du inte ställer in temperaturen inom 5 sekunder ändras den automatiskt till läget för inställning av tillagningstid.

Resultat: Följande indikationer visas:

(mikrovågs- och varmluftskombiläge)
180 °C (temperatur)

- Du kan inte ställa in effektnivå för kombiläget.

4. Ställ in tillagningstiden genom att vrida på **Multifunktionsväljaren**.

- Maximal tid för tillagning är 60 minuter.

5. Tryck på knappen **START/+30s**.

Resultat: Kombinationstillagning startar. Ugnen värms upp till önskad temperatur och sedan fortsätter mikrovågstillagning till tillagningstiden är över. När den är klar.

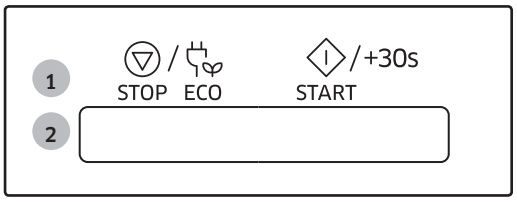
1) Piper ugnen 4 gånger.
2) Påminnelsesignalen piper 3 gånger (en gång i minuten).
3) Den aktuella tiden visas igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 51 2015-04-17 7:06:53

Använda ugnen

Stänga av ljudsignalen

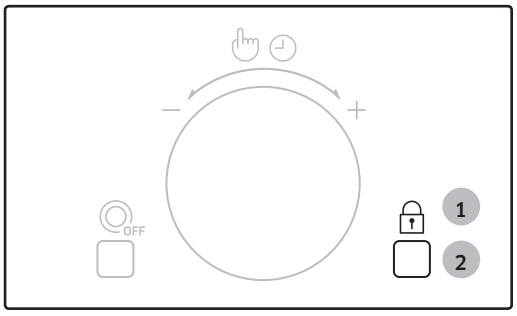
Du kan stänga av ljudsignalen när som helst.



1. Tryck på samtidigt på knappen **START/+30s** och **STOP/ECO** (STOPP/EKO).
   Resultat: Ugnen piper inte för att ange att en funktion avslutats.
2. Om du vill aktivera ljudsignalen igen trycker du samtidigt på knapparna **START/+30s** och **STOP/ECO** (STOPP/EKO) igen.
   Resultat: Ugnen fungerar normalt.

Använda barnlåsfunktionerna

Mikrovågsugnen har ett speciellt barnskyddsprogram som gör att ugnen kan ”spärras” så att barn och andra som inte känner till den inte kan starta den av misstag.



1. Tryck på knappen **Barnlås** i 3 sekunder.
   Resultat:
   - Ugnen spärras (inga funktioner kan väljas).
   - I teckenfönstret visas "L".

2. För att låsa upp ugnen trycker du på knappen **Barnlås** i 3 sekunder.
   Resultat: Ugnen kan användas som vanligt.

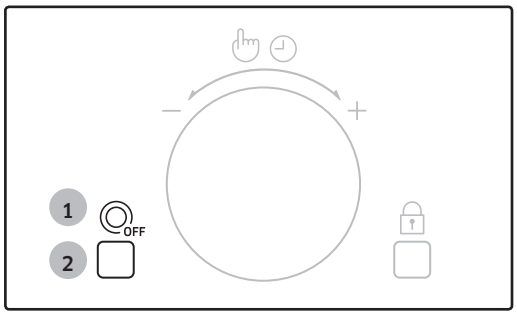
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 52 2015-04-17 7:06:54

Använda funktionen för roterande platta på/av

Med knappen **Roterande tallrik På/Av** kan du använda stora kärl som fyller hela ugnen genom att avbryta plattans rotation (endast i manuellt tillagningsläge).

⚠ VAR FÖRSIKTIG!

Resultaten blir mindre perfekt eftersom tillagningen inte är lika jämn.
Vi rekommenderar att du vrider kärlet för hand halvvägs genom tillagningsprocessen.



⚠ VARNING!

Använd aldrig den roterande plattan utan mat i ugnen.
Anledning: Enheten kan fatta eld eller skadas.

1. Tryck på knappen **Roterande tallrik På/Av** under inställning av funktionerna Microwave (Mikrovågsugn), Grill, Convection (Varmluft), Preheat (Förvärme) och Combi (Kombination).
   - Detta är inte tillgängligt med den förprogrammerade funktionen eller innan du trycker på knappen Microwave (Mikrovågsugn), Grill, Convection (Varmluft), Preheat (Förvärme) och Combi (Kombination).

   Resultat: Symbolen för den roterande tallriken visas på displayen och den roterande tallriken roterar inte under tillagningen.

   OFF (Läget för roterande tallrik av)
2. För att slå på den roterande tallriken igen trycker du på knappen **Roterande tallrik På/Av** igen.

   Resultat: Symbolen för roterande tallrik På/Av visas på displayen och den roterande tallriken roterar inte under tillagningen.

OBS!

Knappen **Roterande tallrik På/Av** är endast tillgänglig under tillagning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 53 2015-04-17 7:06:54

Guide över matlagningskärl

För att laga mat i mikrovågsugnen måste mikrovågorna kunna tränga igenom maten utan att reflekteras eller absorberas av kärlet som används.
Matlagningskärl måste därför väljas noggrant. Om kärlen är mikrovågståliga behöver du inte oroa dig.
Tabellen som följer visar olika typer av kärl och anger om de kan användas och i så fall hur de används i mikrovågsugnen.

Matlagningskärl	Mikrotålig	Anmärkningar
Aluminiumfolie	✓✗	Kan användas i små mängder för att skydda delar från att kokas för mycket. Ljusbågsbildning kan uppstå om folien är för nära ugnsväggen eller om för mycket folie används.
Brynplatta	✓	Förvärm inte mer än 8 minuter.
Porslin och lergods	✓	Porslin, keramik, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt om de inte har metalldekor.
Engångstallrikar i kartong	✓	Vissa frysta varor förpackas i sådana behållare.
Snabbmatsförpackningar		
• Polystyrenmuggar, -behållare	✓	Kan användas till att värma upp mat. Överhettning kan göra att polystyren smälter.
• Papperspåsar eller tidningar	✗	Kan fatta eld.
• Återvunnet papper eller metalldekor	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Glaskärl		
• Ugnssäker servis	✓	Kan användas om de inte har metalldekor.
• Finare glas	✓	Kan användas till att värma upp mat eller dryck. Ömtåligt glas kan gå sönder eller spricka om det plötsligt värms upp.
• Glasburkar	✓	Lock måste tas bort. Enbart lämpliga för uppvärmning.
Metall		
• Tallrikar	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning eller brand.
• Metallförslutningar på fryspåsar	✗	

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 54 2015-04-17 7:06:55

Matlagningskärl	Mikrotålig	Anmärkningar
Papper		
• Tallrikar, muggar, servetter och hushållspapper	✓	För korta tillagningstider och uppvärmning. Kan även användas till att absorbera överflödig fukt.
• Återvunnet papper	✗	Kan orsaka ljusbågsbildning.
Plast		
• Behållare	✓	Särskilt om värmetålig termoplast används. Vissa andra plaster kan bli skeva eller missfärgas vid höga temperaturer. Använd inte melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan användas till att bevara vätska. Bör inte komma i närheten av maten. Var försiktig när filmen tas bort eftersom het ånga strömmar ut.
• Fryspåsar	✓✗	Endast om de kan kokas eller är ugnsfasta. Får inte vara lufttäta. Stick hål med en gaffel om det behövs.
Vax- eller smörpapper	✓	Kan användas till att bevara vätska och förhindra stänk.

✓ : Rekommenderas ✓✗ : Var försiktig ✗ : Farligt

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 55 2015-04-17 7:06:55

Matlagningstips

Mikrovågor

Mikrovågorna penetrerar mat, attraherat av vattnet, fettet och sockret.

Mikrovågorna gör att matmolekylerna rör sig snabbt. Den snabba rörelsen i molekylerna skapar friktion och gör att maten blir varm.

Tillagning

Redskap för tillagning i mikrovågsugn:

Redskapen måste medge att mikrovågorna passerar genom dem för maximal effektivitet. Mikrovågor reflekteras av metall, såsom rostfritt stål, aluminium och koppar, men de kan även tränga igenom keramik, glas, porslin och plast samt papper och trä. Maten ska alltså aldrig tillagas i metallbehållare.

Mat som lämpar sig för tillagning i mikrovågsugn:

Många sorters mat passar för tillagning i mikrovågsugn, inklusive färska eller frysta grönsaker, frukt, pasta, ris, gryn, bönor, fisk och kött. Såser, vaniljkräm, soppor, puddingar, sylt och chutney kan också tillagas i mikrovågsugnen. I allmänhet passar tillagning i mikrovågsugn för all mat som vanligtvis görs på spisen. Det går exempelvis att smälta smör eller choklad (se kapitlet med tips och olika tekniker).

Täck över under tillagningsprocessen

Det är mycket viktigt att maten täcks över under tillagningen, eftersom vattnet omvandlas till ånga och bidrar till tillagningsprocessen. Maten kan täckas över på olika sätt, t.ex. med ett keramikfat, ett plastskydd eller lämplig mikrotålig plastfolie.

Väntetider

Efter att tillagningen är klar är det viktigt att maten får stå och vänta så att temperaturen blir jämn i maträtten.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 56 2015-04-17 7:06:55

Matlagningstips för frysta grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillaga maten under den minsta tiden – se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat.
Rör om två gånger under tillagningen och en gång efteråt. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Spenat	150 g	600 W	5-6
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Ärtor	300 g	600 W	7-8
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Gröna bönor	300 g	600 W	7½–8½
	Instruktioner Tillsätt 30 ml (2 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Blandade grönsaker (morötter/ärtor/majs)	300 g	600 W	7-8
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Blandade grönsaker (kinesisk stil)	300 g	600 W	7½–8½
	Instruktioner Tillsätt 15 ml (1 msk) kallt vatten. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 57 2015-04-17 7:06:55

Matlagningstips

Matlagningsguide för färska grönsaker

Använd en lämplig ugnsfast glasskål med lock. Tillsätt 30-45 ml kallt vatten (2-3 msk) för 250 g om ingen annan vattenmängd rekommenderas – se tabell. Tillaga maten under den minsta tiden – se tabell. Fortsätt tillagningen för att uppnå bästa resultat. Rör om en gång under tillagningen och en gång efter. Tillsätt salt, kryddor och smör efter tillagningen. Täck över under väntetiden på 3 minuter.

Tips: Skär de färska grönsakerna i lika stora delar. Ju mindre de skärs desto snabbare lagas de till.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½–5 7-8
	Instruktioner Förbered jämnstora delar. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Brysselkål	250 g	900 W	6–6½
	Instruktioner Tillsätt 60–75 ml (5–6 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Morötter	250 g	900 W	5–5½
	Instruktioner Skär morötterna i jämnstora skivor. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Blomkål	250 g 500 g	900 W	5–5½ 7½–8½
	Instruktioner Förbered jämnstora delar. Skär stora delar i halvor. Sortera stjälkarna mot mitten. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Squash	250 g	900 W	4–4½
	Instruktioner Skär squashen i mindre bitar. Tillsätt 30 ml (2 msk) vatten eller en klick smör. Tillaga tills den är mjuk. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Aubergine	250 g	900 W	3½–4
	Instruktioner Skär auberginer i tunna skivor och skvätt över 1 tesked citronsaft. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Purjolök	250 g	900 W	4–4½
	Instruktioner Skär purjolöken i tjocka skivor. Låt stå i 3 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 58 2015-04-17 7:06:55

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Svamp	125 g 250 g	900 W	1½–2 2½–3
	Instruktioner Tillaga hela eller skivade svampar. Tillsätt inget vatten. Skvätt över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Häll av före servering. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Lök	250 g	900 W	5–5½
	Instruktioner Skär löken i skivor eller halvor. Tillsätt endast 15 ml (1 msk) vatten. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Paprika	250 g	900 W	4½–5
	Instruktioner Skär paprikan i tunna skivor. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Potatis	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instruktioner Väg den skalade potatisen och skär den i lika stora halvor eller fjärdedelar. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Kålrabbi	250 g	900 W	5½–6
	Instruktioner Skär kålrabbin i små kuber. Låt stå i 3 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 59 2015-04-17 7:06:55

Matlagningstips

Matlagningsguide för ris och pasta

Ris: Använd en stor glasskål med lock – riset blir dubbelt så stort vid tillagningen. Täck över under tillagning. Efter att tillagningen är klar ska du röra om under väntetiden och tillsätta salt eller kryddor och smör. Anmärkning: det är inte säkert att riset har absorberat allt vatten efter att tillagningstiden är slut.

Pasta: Använd en stor glasskål. Tillsätt kokande vatten, en nypa salt och rör om ordentligt. Täck ej över under tillagningen. Rör om då och då under och efter tillagningen. Täck över under väntetiden och häll av ordentligt efteråt.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Vitt ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½–18½
	Instruktioner Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Brunt ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instruktioner Tillsätt dubbelt så mycket kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Blandat ris (ris + vildris)	250 g	900 W	16-17
	Instruktioner Tillsätt 500 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Blandad majs (ris + gryn)	250 g	900 W	17-18
	Instruktioner Tillsätt 400 ml kallt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instruktioner Tillsätt 1 000 ml varmt vatten. Låt stå i 5 minuter och servera.		
Snabbnudlar	1 litet paket (80 g) 1 stort paket (120 g)	900 W	7–7½ 9–9½
	Instruktioner Använd en glasskål. Placera nudlarna i skålen och tillsätt 350 ml rumstempererat vatten i skålen. Tillaga övertäckt och stick flera hål. Efter tillagning, häll bort vatten och blanda snabbnudlarnas kryddor.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 60 2015-04-17 7:06:55

Uppvärmning

Du värmer upp mat på bara en bråkdel av den tid det tar för traditionella ugnar att värma mat på.
Använd de effektnivåer och uppvärmningstider som anges i följande tabell som guide.
Tiderna i tabellen avser vätskor i rumstemperatur mellan +18 till +20 °C eller en temperatur på omkring +5 till +7 °C för kyld mat.

Placering och täckning

Undvik att värma stora delar, t.ex. köttbitar – dessa blir gärna överkokta och torkar ut innan mitten blir varm. Det är bättre att värma små delar.

Effektnivåer och omrörning

Vissa maträtter kan värmas med 900 W effekt medan andra bör värmas med 600 W, 450 W eller till och med 300 W.
Läs tabellerna för att få tips och vägledning.
I allmänhet är det bättre att värma upp mat på lägre effekt, om maten är känslig eller i större kvantitet om den värms väldigt snabbt (exempelvis smulpaj).
Rör om noggrant eller vänd maten under uppvärmningen för bästa resultat. Rör om på nytt före servering när det är möjligt.

Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. För att förhindra att vätskor kokar över bör du röra om före, under och efter uppvärmningen. Låt dem stå i mikrovågsugnen under väntetiden. Vi rekommenderar att du sätter en plastsked eller glassticka i vätskan. Undvik att överhetta (och förstöra) maten. Det är lämpligt att låta tillagningen ske under något kortare tid än vad som anges och sedan kontrollera om den behöver förlängas.

Uppvärmnings- och väntetider

När du värmer upp mat första gången är det bra att notera hur lång tid det tar för framtida referens.
Se alltid till att uppvärmd mat är jämnvarm.
Låt maten stå under en kort tid efter uppvärmningen – så att temperaturen blir jämnt fördelad.
Den rekommenderade väntetiden efter uppvärmning är 2–4 minuter om inget annat rekommenderas i tabellen.
Var speciellt försiktig när drycker eller barnmat värms upp. Se även kapitlet med säkerhetsföreskrifter.

Värma upp vätskor

Låt alltid maten stå i minst 20 sekunder efter det att ugnen stängts av så att temperaturen utjämnas. Rör om under uppvärmningen om det behövs och rör ALLTID om efter uppvärmning. För att förhindra fördröjd kokning och eventuella skållskador bör du använda en plastsked eller glasstav och röra om i drycker före, under och efter uppvärmning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 61 2015-04-17 7:06:55

Matlagningstips

Värma barnmat

Barnmat:

Töm den i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen! Låt den stå i 2–3 minuter före servering. Rör om på nytt och kontrollera temperaturen. Rekommenderad serveringstemperatur: 30–40 °C.

Babymjölk:

Häll i mjölken i en steriliserad glasflaska. Värm utan att täcka över. Värm aldrig nappflaskan med nappen på, flaskan kan explodera om den överhettas. Skaka om ordentligt före väntetiden och en gång till vid serveringen! Kontrollera alltid temperaturen på barnmat eller mjölk innan den ges till barnet. Rekommenderad serveringstemperatur: ca 37 °C.

Obs!

I synnerhet barnmaten behöver kontrolleras noggrant före servering för att förhindra brännskador. Använd de effektnivåer och tider som anges i följande tabell som guide.

Uppvärmning av vätska och mat

Använd de effektnivåer och uppvärmningstider i tabellen som anges i följande tabell som guide.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Drycker (kaffe, te och vatten)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 koppar) 450 ml (3 koppar) 600 ml (4 koppar)	900 W	1–1½ 2–2½ 3–3½ 3½–4
	Instruktioner Häll i koppar och värm utan att täcka över: 1 kopp i mitten, 2 mitt emot varandra och 3 koppar i en cirkel. Behåll i mikrovågsugnen för värmeutjämning och rör om ordentligt. Låt stå i 1-2 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 62 2015-04-17 7:06:55

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Soppa (kyld)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½–3 3–3½ 3½–4 4½–5
	Instruktioner Häll i en djup keramiktallrik eller en djup keramikskål. Täck med ett plastlock. Rör om noggrant efter uppvärmningen. Rör om på nytt före servering. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Gryta (kyld)	350 g	600 W	4½–5½
	Instruktioner Häll stuvningen i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	3½–4½
	Instruktioner Häll i pastan (exempelvis spagetti eller äggnudlar) i en djup keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Rör om före servering. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Fylld pasta med sås (kyld)	350 g	600 W	4-5
	Instruktioner Häll i den fyllda pastan (exempelvis ravioli eller tortellini) i en djup keramiktallrik. Täck med ett plastlock. Rör om då och då under uppvärmningen och innan väntetiden och servering. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Tallriksmål (kyld)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½–5 5½–6½ 6½–7½
	Instruktioner Placera en måltid med 2–3 kylda komponenter på ett keramiktallrik. Täck med mikrovågssäker film. Låt stå i 3 minuter och servera.		
Ostfondue redo för servering (kyld)	400 g	600 W	6-7
	Instruktioner Placera den färdiglagade ostfonduen i en ugnsfast glasskål med lock. Rör om då och då under och efter uppvärmningen. Rör om noga före servering. Låt stå i 1-2 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 63 2015-04-17 7:06:55

Matlagningstips

Värma barnmat och mjölk

Använd effektnivåerna och uppvärmningstiderna i den här tabellen som guide för uppvärmning.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid
Barnmat (grönsaker + kött)	190 g	600 W	30 sek.
	Instruktioner Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Bebisgröt (korn + mjölk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.
	Instruktioner Töm i en djup keramiktallrik. Täck över under tillagning. Rör om efter tillagningstiden. Rör om noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		
Babymjölk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min till 1 min 10 s
	Instruktioner Skaka eller rör om noggrant och häll i en steriliserad glasflaska. Placera i mitten av den roterande tallriken. Täck ej över under tillagningen. Skaka noggrant före servering och kontrollera temperaturen. Låt stå i 2-3 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 64 2015-04-17 7:06:56

Upptining

Mikrovågor är ett utmärkt sätt att tina upp fryst mat på. De tinar upp maten skonsamt och snabbt. Detta kan vara en stor fördel om det kommer objudna gäster.
Fryst kyckling måste tinas ordentligt före tillagning. Plocka bort eventuella metallclips och material som kan vara olämpligt att använda i mikron.
Ställ den frusna maten på en tallrik utan att täcka över den. Vrid den halvvägs och låt eventuell vätska rinna av. Avlägsna inkråm så snabbt som möjligt. Kontrollera maten då och då för att säkerställa att den inte känns varm.

Om mindre eller tunnare delar av den frysta kycklingen börjar bli varma kan de täckas med aluminiumfolie under upptiningen.
Om kycklingen börjar bli varm på ytan ska du sluta tina den och låta den vila 20 minuter innan du fortsätter.
Låt fisk, kött och kyckling stå för att tina helt. Väntetiden för total upptining varierar beroende på vilken mängd du tinar. Se tabellen nedan.

Tips: Mat som ligger plant är enklare att tina upp än tjocka lager och små mängder är bättre än större. Kom ihåg det här vid frysning och upptining av mat.

Använd följande tabell som guide för upptining av fryst mat med en temperatur på -18 till -20 °C.

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Kött			
Hackat kött	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Fläskkotletter	250 g	180 W	7-8
	Instruktioner Placera köttet på den roterande tallriken. Skydda tunna kanter med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 15-30 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 65 2015-04-17 7:06:56

Matlagningstips

Mat	Portionsstorlek	Effekt	Tid (min.)
Fågel			
Kycklingdelar	500 g (2 st)	180 W	14-15
Hel kyckling	1200 g	180 W	32-34
	Instruktioner Lägg först kycklingdelarna med skinnet nedåt eller hela kycklingen med bröstsidan nedåt på en tallrik i keramik. Täck de tunnare delarna, som vingar och bakdel, med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 15-60 minuter och servera.		
Fisk			
Fiskfiléer	200 g	180 W	6-7
Hel fisk	400 g	180 W	11-13
	Instruktioner Placera fisk i mitten av en plan keramiktallrik. Se till att de tunnare delarna ligger under de tjockare. Skydda smala delar av filéer och fiskstjärtar med aluminiumfolie. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 10-25 minuter och servera.		
Frukt			
Bär	300 g	180 W	6-7
	Instruktioner Fördela frukten på en platt och rund glastallrik (med stor diameter). Låt stå i 5-10 minuter och servera.		
Bröd			
Frallor (cirka 50 g st.)	2 st. 4 st.	180 W	1–1½ 2½–3
Rostat bröd/sandwich	250 g	180 W	4–4½
Tyskt bröd (vete- + rågmjöl)	500 g	180 W	7-9
	Instruktioner Placera bröden i en cirkel eller horisontalt på hushållspapper på mitten av den roterande tallriken. Vänd efter halva upptiningstiden! Låt stå i 5–20 minuter och servera.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 66 2015-04-17 7:06:56

Grill

Grillens värmeelement sitter under taket på ugnens insida. Det fungerar då luckan är stängd och den roterande tallriken fungerar. Den roterande tallriken bryner maten jämnare. Genom att värma upp grillen i 3–5 minuter bryns maten snabbare.

Kokkärl för grillning:

Skall vara ugnssäker och får innehålla metall. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som är lämplig för grillning:

Kotletter, korvar, stekar, hamburgare, bacon och skinka, tunna fiskportioner, smörgåsar och alla sorters toast med pålägg.

Viktigt:

Kom ihåg att när endast grillfunktionen används måste maten placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas.

Mikrovågsugn + Grill

Det här tillagningsläget kombinerar strålningsvärmen från grillen med snabbheten i mikrovågstillagning. Det fungerar endast då luckan är stängd och den roterande tallriken fungerar. Tack vare den roterande tallriken bryns maten jämnt. Standardeffektnivån för det här läget är 300 W + Grill.

Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och grill

Använd kokkärl som kan penetreras av mikrovågorna. Kokkärlen skall vara eldfasta. Använd inte metallkärl i kombinationsläge. Använd inte kokkärl i plast då dessa kan smälta.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och grill:

Mat som lämpar sig för tillagning i kombinationsläge är all sorts tillagad mat som kräver uppvärmning och bryning (t.ex. kall pasta), samt mat som kräver kort tillagningstid för att bryna matens ovansida. Det här läget kan också användas för tjocka portioner som blir godare med en brynt och krispig yta (t.ex. kycklingbitar som vänds efter halva tillagningstiden). Se grilltabellen för mer information.

Viktigt:

När kombinationsläget (mikrovågor och grill) används måste maten placeras på det övre gallret, om inte annat rekommenderas. Se instruktionerna i följande tabell.
Maten måste vändas för att den skall brynas på båda sidor.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 67 2015-04-17 7:06:56

Matlagningstips

Grillguide för färsk mat

Värm upp grillen med grillfunktionen i 2–3 minuter.
Använd de effektnivåer och grilltider i som anges i följande tabell som guide.
Använd grytlappar när du ska ta ut den!

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Rostat bröd	4 stk (om 25 kg)	Endast grill	4–4½	3-4
	Instruktioner Placera brödskivorna sida vid sida på det höga gallret.			
Grillade tomater	400 g (2 st)	300 W + Grill	6-8	-
	Instruktioner Skär tomaterna i halvor. Placera ost på toppen. Placera i en cirkel i en låg ugnsfast glasform. Placera den på det höga gallret. Låt stå i 2-3 minuter.			
Tomat och ost-toast	4 st. (300 g)	300 W + Grill	5½–7½	-
	Instruktioner Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter.			
Toast Hawaii (skinka, ananas, ostskivor)	4 st. (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Instruktioner Rosta först brödskivorna. Placera brödskivorna med pålägg på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter.			
Bakad potatis	500 g	300 W + Grill	10-12	-
	Instruktioner Skär potatisarna i halvor. Placera dem i en cirkel på det höga gallret med den skurna sidan mot grillen.			
Gratäng med potatis/grönsaker (kyld)	450 g	300 W + Grill	10-12	-
	Instruktioner Placera den färska gratängen i en låg ugnsfast glasform. Placera formen på gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.			
Ugnsbakade äpplen	2 äpplen (ca 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instruktioner Kärna ur äpplena och fyll dem med russin och sylt. Placera lite skivad mandel på toppen. Placera äpplena på en platt värmetålig glasskiva. Placera skivan på det låga gallret.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 68 2015-04-17 7:06:56

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Kycklingdelar	500 g (2 st)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instruktioner Pensla kycklingdelarna med olja och kryddor. Lägg dem i en cirkel på det höga gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.			
Ugnsstekt fisk	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instruktioner Pensla skinnet på den hela fisken med olja och örter och kryddor. Placera två fiskar bredvid varandra (huvud mot stjärt) på det övre gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter grillning.			
Kokbanan	1 st. (200 g)	1 steg 300 W + Grill 2 steg Grill	7–7½	4-5
	Instruktioner skala och skiva kokbanan i 1 cm tjocka skivor och placera dem på brynplattan med grillgallret. Pensla alla sidorna med olja. Om kokbanan blir mjuk ska du minska tiden med 1–2 minuter mjuk typ. Låt stå i 1-2 minuter.			
Jams	200 g	300 W + Grill	11–11½	-
	Instruktioner Skala och skiva jams i 1,5 cm tjocka skivor och placera dem på brynplattan och pensla alla sidorna med olja. Placera på det höga gallret och tillaga. Låt stå i 1–2 minuter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 69 2015-04-17 7:06:56

Matlagningstips

Varmluft

Tillagning med varmluft är den traditionella och välkända metoden för tillagning av mat i en traditionell ugn med varmluft.
Värmeelementet och fläkten är placerade på den bakre väggen, så att varmluften cirkulerar. Detta läge stöds av det övre värmeelementet.

Redskap för tillagning i varmluftsugn:

Alla traditionella ugnssäkra kokkärl, bakformar och plåtar – allt du normalt skulle använda i en traditionell varmluftsugn – kan användas.

Mat som lämpar sig för tillagning i varmluftsugn:

Alla kakor, scones, frallor och kakor skall tillagas i detta läge, precis som fruktkakor, petit choux och soufflér.

Mikrovågsugn + Varmluft

Det här läget kombinerar mikrovågsenergin med den varma luften och minskar därför tillagningstiden samtidigt som den ger maten en brun frasig yta.
Tillagning med varmluft är den traditionella och välkända metoden för tillagning av mat i ugn med varmluft som cirkuleras med hjälp av en fläkt i den bakre delen av ugnen.

Matlagningskärl för tillagning med mikrovågor och varmluft:

Skall låta mikrovågorna tränga igenom.
Skall vara ugnsfasta (t.ex. glas, keramik eller porslin utan metallkanter); i likhet med de kokkärl som beskrivs i avsnittet Mikrovåg och Grill.

Mat som lämpar sig för tillagning med mikrovågor och varmluft:

Alla sorters kött och fågel samt grytor och gratängrätter, sockerkakor och lätta fruktkakor, pajer, smulpajer, rostade grönsaker, scones och bröd.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 70 2015-04-17 7:06:56

Varmluftsguide för färsk och fryst mat

Värm upp varmluftsfunktionen med uppvärmningsfunktionen till önskad temperatur. Använd de effektnivåer och tiderna i den här tabellen som riktlinjer för varmluftstillagning. Använd grytlappar när du ska ta ut den!

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Pizza Fryst pizza (Redan gräddad)	300-400 g	1 steg 300 W + 200 °C 2 steg Varmluft 180 °C	7-9	5-6
	Instruktioner Placera pizzan på det låga gallret. Låt stå i 2-3 minuter efter bakning.			
Pasta Fryst lasagne	400 g	300 W + 200 °C	18-23	-
	Instruktioner Placera den i en passande värmetålig glasform eller låt den vara kvar i originalförpackningen (kontrollera att den är anpassad för mikrovågor och ugnsvärme). Placera fryst pasta på det undre gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter tillagning.			
Kött Nötstek/lammstek (rosa)	1200–1300 g	300 W + 180 °C	22-24	24-26
	Instruktioner Pensla nötköttet/lammet med olja och krydda dem med peppar, salt och paprika. Placera på det låga gallret, först med fettsidan nedåt. När den är tillagad slår du in den i aluminiumfolie och låter den vila i 10–15 min.			
Ugnsstekt kyckling	1200 g	300 W + 200 °C	27-29	18-20
	Instruktioner Pensla kycklingen med olja och kryddor. Placera först kycklingbröstet nedåt, sedan med bröstsidan uppåt på det låga gallret. Låt stå i 5 minuter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 71 2015-04-17 7:06:56

Matlagningstips

Färsk mat	Portionsstorlek	Effekt	1 steg (min.)	2 steg (min.)
Bröd				
Färska frallor	6 st. (350 g)	300 W + 180 °C	10-12	-
	Instruktioner Placera frallorna i en cirkel på det låga gallret. Låt stå i 2–3 minuter.			
Vitlöksbröd (Kyld, förgräddad)	200 g (1 st.)	300 W + 200 °C	5-6	-
	Instruktioner Placera den kylda baguetten på baklåtspapper på det undre gallret. Låt stå i 2–3 minuter efter bakning.			
Mjuk kaka				
Tigerkaka (Färsk deg)	500 g	Endast 180 °C	38-43	-
	Instruktioner Placera färsk deg i en rund eller svart metallbakform (längd på 25 cm). Placera kakan på det undre gallret. Låt stå i 5–10 minuter efter bakning.			
Små mjuka kakor (Färsk deg)	10 x 28 g	Endast 160 °C	31-34	-
	Instruktioner Fördela den färska degen jämnt i pappersformar och ställ på bakplåt på det undre gallret. Låt stå i 5 min efter gräddning.			
Småkakor (Färsk deg)	200-250 g	Endast 200 °C	15-20	-
	Instruktioner Placera de kylda croissanterna på baklåtspapper på det undre gallret.			
Fryst tårta	1000 g	300 W + 180 °C	15-20	-
	Instruktioner Placera den frysta tårtan direkt på det låga gallret. Efter upptining och värmning ska den stå i 15–20 minuter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 72 2015-04-17 7:06:56

Tips ock tricks

Smälta smör

Häll i 50 g smör i en smal, djup glasform.
Täck med ett plastlock.
Värm i 30–40 sekunder på 900 W, tills smöret har smält.

Smälta choklad

Häll i 100 g choklad i en smal, djup glasform.
Värm i 3–5 minuter på 450 W tills chokladen har smält.
Rör om en eller två gånger under tiden.
Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

Smälta kristalliserad honung

Häll i 20 g kristalliserad honung i en djup, smal glasform.
Värm i 20–30 sekunder på 300 W, tills honungen har smält.

Smälta gelatin

Lägg i torra gelatinark (10 g) i 5 minuter i kallt vatten.
Häll i gelatinet i en smal ugnstålig glasskål.
Värm i 1 minut på 300 W. Rör om efter att det har smält.

Tillagning av glasyr (för kakor och tårtor)

Blanda snabbglasyr (ca 14 g) med 40 g socker och 250 ml kallt vatten. Värm utan att täcka i en glasskål i 3½ till 4½ minuter på 900 W, tills glasyren är genomskinlig.
Rör om två gånger under tillagningen.

Koka sylt

Häll i 600 g frukt (exempelvis blandade bär) i en ugnssäker glasskål av lämplig storlek.
Tillsätt 300 g socker och rör om ordentligt.
Täck över och tillaga i 10–12 minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen. Töm direkt i små syltglas med skruvlock.
Låt dem stå på locket i 5 minuter.

Tillaga pudding

Blanda puddingpulver med socker och mjölk (500 ml) enligt tillverkarens anvisningar och rör om ordentligt. Använd en ugnsfast glasskål i lämplig storlek med lock. Täck över och tillaga i 6½ till 7½ minuter på 900 W.
Rör om flera gånger under tillagningen.

Bryna mandelspån

Sprid ut 30 g mandlar jämnt fördelat på en medelstor keramiktallrik.
Rör om flera gånger under processen på 3½ till 4½ minuter med 600 W.
Låt den stå i ugnen i 2–3 minuter.
Använd grytlappar när du ska ta ut tallriken!

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 73 2015-04-17 7:06:57

Felsökning

Felsökning

Om några av problemen nedan uppstår ska du utföra de föreslagna åtgärderna.

Problem	Orsak	Åtgärd
Allmän		
Det går inte att trycka in knapparna ordentligt.	Främmande material har fastnat mellan knapparna.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
	För pekmodeller: Det finns fukt på ugnens exteriör.	Torka bort fukten från ugnens exteriör.
	Barnlås är aktiverat.	Inaktivera Barnlås.
Tiden visas inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Eko-funktionen (energisparfunktionen) är inställd.	Slå av Eko-funktionen.
Ugnen fungerar inte.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
	Luckans säkerhetsmekanism för öppning är täckt med främmande material.	Ta bort det främmande materialet och försök igen.
Ugnen stoppar medan den används.	Användaren har öppnat luckan för att vända på maten.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att använda ugnen.
Strömmen slås av medan ugnen är på.	Ugnen har använts under lång tid.	Efter tillagning under lång tid måste du låta ugnen svalna.
	Kylfläkten fungerar inte.	Lyssna efter ljudet från kylfläkten.
	Försöka att använda ugnen utan mat inuti.	Placera mat i ugnen.
	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Om flera strömkontakter används i samma uttag.	Tilldela ett uttag för att användas enbart med ugnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 74 2015-04-17 7:06:57

Problem	Orsak	Åtgärd
Det finns ingen ström i ugnen.	Ingen effekt.	Se till att enheten får ström.
Ett ”poppande” ljud hörs under användning och ugnen fungerar inte.	Att tillaga förseglad mat eller använda en behållare med lock kan orsaka ”poppande” ljud.	Använd inte slutna behållare eftersom de kan spricka under tillagningen på grund av expansion av innehållet.
Ugnens exteriör är för varm när den fungerar.	Det finns inte tillräckligt med ventilationsutrymme för ugnen.	Det finns in-/utlopp på framsidan och baksidan av ugnen för ventilation. Håll mellanrummen som anges i produktens installationsmanual.
	Det finns föremål ovanpå ugnen.	Ta bort alla föremål ovanpå ugnen.
Det går inte att öppna luckan på rätt sätt.	Det finns matrester mellan luckan och ugnens insida.	Gör rent ugnen och öppna sedan luckan.
Ugnen blir inte varm.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Värmning är svag eller långsam.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 75 2015-04-17 7:06:57

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Värmningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Upptiningsfunktionen fungerar inte.	Ugnen kanske inte fungerar om för mycket mat tillagas eller felaktigt kokkärl används.	Placera en kopp vatten i en i en mikrotålig behållare och kör mikrovågsugnen i 1–2 minuter för att kontrollera om vattnet värms upp. Minska mängden mat och starta funktionen igen. Använd ett kokkärl med en plan botten.
Lampan på insidan är svag eller tänds inte.	Luckan har lämnats öppen under en längre tid.	Lampan inuti ugnen kan stängas av automatiskt när Eko-funktionen används. Stäng och öppna luckan igen eller tryck på knappen ”Avbryt”.
	Lampan inuti ugnen är täckt med främmande material.	Gör rent på ugnens insida och kontrollera sedan igen.
Ett pipande ljud hörs under tillagning.	Om funktionen Auto Cook (Automatisk tillagning) används betyder detta pipande ljud att det är dags att vända på maten under upptining.	Efter att du vänt på maten ska du trycka på knappen Start igen för att starta om funktionen.
Ugnen är inte balanserad.	Ugnen är installerad på en ojämn yta.	Kontrollera att ugnen står på en jämn, stabil yta.
Gnistor uppstår under tillagning.	Metallbehållare används under ugns-/upptiningsfunktionerna.	Använd inte metallbehållare.
När ström ansluts börjar ugnen fungera omedelbart.	Luckan är inte korrekt stängd.	Stäng luckan och kontrollera igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 76 2015-04-17 7:06:57

Problem	Orsak	Åtgärd
Det kommer elektricitet från ugnen.	Strömmen eller strömuttaget är inte ordentligt jordad.	Se till att strömmen och strömuttaget är korrekt jordade.
Det droppar vatten.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det kommer ånga genom en spricka i luckan.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Det finns vatten kvar i ugnen.	Det kan finnas vatten eller ånga i vissa fall beroende på typ av mat. Det är inte ett problem med ugnen.	Låt ugnen svalna och torka sedan av den med en torr kökshandduk.
Ljusstyrkan inuti ugnen varierar.	Ljusstyrkan ändras med effektvariationer enligt olika funktioner.	Effektvariationer under tillagning är inte ett problem. Det är inte ett problem med ugnen.
Tillagningen är klar, men kylfläkten körs fortfarande.	För att ventilera ugnen fortsätter kylfläkten att köras i cirka 3 minuter efter att tillagningen är klar.	Det är inte ett problem med ugnen.
Tryck på knappen +30s för att använde ugnen.	Detta händer om ugnen inte användes.	Mikrovågsugnen är avsedd att fungera genom att trycka på knappen +30s när den inte används.
Roterande platta		
Den roterande tallriken rubbas från sin plats eller slutar att rotera när den ska rotera.	Det finns ingen rullskena eller rullskenan sitter inte ordentligt på plats.	Installera rullskenan och försök igen.
Den roterande plattan släpar när den roterar.	Rullskenan är inte ordentligt på plats, det finns för mycket mat eller behållaren är för stor och berör insidan av mikrovågsugnen.	Justera mängden mat och använd inte behållare som är för stora.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 77 2015-04-17 7:06:57

Felsökning

Problem	Orsak	Åtgärd
Den roterande plattan skallrar när den roterar och är bullrig.	Matrester har fastnat på ugnens botten.	Ta bort eventuella matrester som har fastnat på ugnens botten.
Grill		
Rök kommer ur ugnen när den används.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
	Maten är för nära grillen.	Placera den frysta maten på lämpligt avstånd medan den tillagas.
	Maten är inte ordentligt förberedd och/eller placerad.	Se till så att maten är ordentligt förberedd och placerad.
Ugn		
Ugnen blir inte varm.	Luckan är öppen.	Stäng luckan och försök igen.
Rök kommer ur ugnen under förvärmning.	När ugnen används för första gången kan det komma rök från värmeelementen.	Detta är inte ett problem med ugnen och om du kör ugnen 2–3 gånger bör det sluta hända.
	Det finns mat på värmeelementen.	Låt ugnen svalna och ta sedan bort maten från värmeelementen.
Det luktar bränt eller av plast när ugnen används.	Plast eller icke värmetåliga kokkärl används.	Använd glaskokkärl lämpliga för höga temperaturer.
Det luktar illa från ugnens insida.	Matrester eller plast har smält och fastnat på insidan.	Använd ångfunktionen och torka sedan med en torr trasa. Du kan lägga in en citronskiva och köra ugnen för att ta bort lukt snabbare.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 78 2015-04-17 7:06:57

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen lagar inte maten på rätt sätt.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte luckan ofta om du inte tillagar mat som måste vändas. Om du öppnar luckan ofta sjunker den invändiga temperaturen och det kan påverka resultatet för din tillagning.
	Ugnens kontroller är inte korrekt inställda.	Ställ in ugnens kontroller och försök igen.
	Grillen eller andra tillbehör är inte korrekt isatta.	Sätt i tillbehören korrekt.
	Fel typ eller storlek på kokkärl används.	Återställ ugnens kontroller eller använd lämpligt kokkärl med plan botten.

OBS!

Om riktlinjerna ovan inte hjälper dig att lösa problemet bör du kontakta SAMSUNGS lokala tekniska servicecenter.

Ha följande information tillgänglig:

- Modell- och serienummer, finns vanligtvis tryckta på ugnens baksida.
- Dina garantiuppgifter
- En tydlig beskrivning av problemet

Kontakta sedan din lokala återförsäljare eller SAMSUNGS eftermarknadsservice.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 79 2015-04-17 7:06:57

Felsökning

Informationskoder

Kontrollera kod	Orsak	Åtgärd
C-10	Kontrollera tillagningssensorn.	Tryck på knappen Stopp/Avbryt. Om det händer igen ska du slå av mikrovågsugnen i 30 sekunder och prova ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
C-20	Kontrollera temperatursensorn.	
C-21	Temperatursensorn detekterar högre temperatur än inställd temperatur.	Slå av mikrovågsugnen för att kyla av produkten och försök ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.
C-d0	Kontrollknapparna är nedtrycka i mer än 10 sekunder.	Rengör knappen och kontrollera att det inte förekommer vatten runt knappen. Om det händer igen ska du slå av mikrovågsugnen i 30 sekunder och prova ställa in igen. Om det visas igen ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

OBS!

För koder som inte listas ovan, eller om den föreslagna lösningen inte löser problemet, ska du kontakta ditt lokala kundcenter för SAMSUNG.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 80 2015-04-17 7:06:57

Tekniska specifikationer

SAMSUNG strävar alltid efter att förbättra sina produkter. Både specifikationerna och bruksanvisningen kan ändras utan föregående meddelande.

Modell	MC32J7085C*
Strömförsörjning	230 V – 50 Hz AC
Strömförbrukning Maximal effekt Mikrovågsugn Grill (värmeelement) Varmluft (värmeelement)	 2100 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Uteffekt	100 W / 900 W – 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Mått (B x H x D) Utvändigt (inklusive handtag) Ugnsutrymme	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volym	32 liter
Vikt Netto	 Ca 20,0 kg

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 81 2015-04-17 7:06:57

PM

PM

Samsungs garanti täcker INTE samtal till servicetekniker för att få hjälp med hur produkten ska användas, korrekt installation eller att utföra normal rengöring eller underhåll.

FRÅGOR ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESÖK OSS PÅ WEBBEN
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319H-01

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_SV.indd 84 2015-04-17 7:06:57

Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok

MC32J7085C*

Innhold

Bruk av denne brukerhåndboken **4**

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken: 4

Sikkerhetsinstruksjoner **5**

Viktige sikkerhetsinstruksjoner 5

Montering **13**

Tilbehør 13
Monteringssted 15
Roterende tallerken 15

Vedlikehold **16**

Rengjøring 16
Utskiftning (reparasjon) 18
Hensyn ved lange perioder uten bruk 18

Guide for hurtigoppslag **19**

Ovnens funksjoner **20**

Ovn 20
Kontrollpanel 21

Bruk av ovnen **22**

Slik virker en mikrobølgeovn 22
Kontrollere at ovnen fungerer riktig 23
Stille inn klokken 23
Tilberedning/oppvarming 24
Effektnivåer og tidsvariasjoner 25
Justere tilberedningstiden 26
Stanse tilberedningen 26
Stille inn strømsparingsmodus 27
Bruke tilberedningsfunksjonene for tynn steking 28
Veiledning for tynn steking-funksjonen 29
Bruke sensortilberedingsfunksjonene 31
Veiledning for sensortilberedning 32
Bruke funksjonene for sunn matlaging 35
Veiledning for sunn matlaging-funksjonen 36
Bruke funksjonene deigsikker/yoghurt 38
Veiledning for deigsikker/yoghurt 39
Bruke tinefunksjonene 40
Veiledning for automatisk tining-funksjonen 41

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 2 2015-04-17 7:08:11

Bruke funksjoner for automatisk oppvarming/tilberedning 42
Veiledning for automatisk oppvarming/tilberedning-funksjonen 43
Bruke crisp-tallerkenen 44
Konveksjon 46
Grilling 47
Velge tilbehør 48
Kombinere mikrobølger og grill 48
Kombinere mikrobølge og konveksjon 50
Slå av pipesignalet 52
Bruke barnesikringsfunksjonene 52
Slå den roterende tallerkenen på/av 53

Veiledning for kokekar 54

Tilberedningsveiledning 56

Mikrobølger 56
Tilberedning 56
Gjenoppvarming 61
Varme opp væsker 61
Gjenoppvarming av babymat 62
Merknad: 62
Tining 65
Grill 67
Mikrobølger + grill 67
Konveksjon 70
Mikrobølge + konveksjon 70
Tips og triks 73

Feilsøking 74

Feilsøking 74
Informasjonskoder 80

Tekniske spesifikasjoner 81

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 3 2015-04-17 7:08:11

Bruk av denne brukerhåndboken

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG-mikrobølgeovn. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med mikrobølgeovnen:

- Sikkerhetsforskrifter
- Passende tilbehør og kokekar
- Nyttige matlagingstips
- Matlagingstips

Følgende symboler er brukt i denne brukerhåndboken:

⚠ ADVARSEL

Farer eller usikker bruk som kan føre til **alvorlig personskade eller dødsfall**.

⚠ FORSIKTIG

Farer eller usikker bruk som kan føre til **mindre personskader eller skader på gjenstander.**

MERK

Praktiske tips, anbefalinger eller informasjon som hjelper brukere med å betjene produktet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 4 2015-04-17 7:08:12

Sikkerhetsinstruksjoner

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

KONTROLLER AT DISSE SIKKERHETSTILTAKENE FØLGES TIL ENHVER TID.

KONTROLLER AT FØLGENDE INSTRUKSJONER ETTERFØLGES FØR DU BEGYNNER Å BRUKE OVNEN.

Kun mikrobølgefunksjon

ADVARSEL: Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL: Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL: Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

Dette apparatet er kun beregnet til å brukes i husholdninger, og det er ikke beregnet til bruksområder som:

- kjøkken i personalrom i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer,
- gårdsvåninger,
- av kunder i hoteller, moteller og andre gjestehusmiljøer,
- vertshusmiljøer.

ADVARSEL: Barn må bare få lov til å bruke ovnen alene etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 5 2015-04-17 7:08:12

Sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL: Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år gamle og blir holdt tilsyn med.

Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.

Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av fare for antenning.

Mikrobølgeovnen er beregnet på å varme opp mat og drikke. Tørking av mat eller klær samt oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter og lignende kan føre til personskade, antenning eller brann.

Hvis du kommer ut røyk (synlig), slår du av apparatet eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.

ADVARSEL: Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen.

ADVARSEL: Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.

Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.

Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.

Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 6 2015-04-17 7:08:12

Apparatet er ikke ment å skulle installeres i kjøretøyer, campingvogner, bobiler og lignende.

Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) med svekkede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler relevant erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes ut av produsenten, produsentens serviceagent eller en annen kvalifisert person for å unngå farer.

Apparatet skal ikke rengjøres med vann under trykk.

Ovnen skal plasseres i riktig retning og høyde for å garantere enkel tilgang til ovnsrommet og ovnsbrytere.

Når du skal bruke ovnen for første gang, bør den først brukes med vann i 10 minutter.

Hvis ovnen lager en merkelig lyd, det lukter brent eller kommer røyk, må du koble fra strømkontakten øyeblikkelig og kontakte nærmeste servicesenter.

Mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

Mikrobølgeovnen er bare ment å skulle brukes (frittstående) på kjøkkenbenken, og må ikke plasseres inni et skap.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 7 2015-04-17 7:08:12

Sikkerhetsinstruksjoner

Bare ovnsfunksjon - Valgfritt

ADVARSEL: På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

Under bruk blir apparatet varmt. Unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.

ADVARSEL: Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

Det skal ikke brukes en damprenser.

ADVARSEL: Kontroller at apparatet er slått av før du skifter lyspæren for å unngå muligheten for elektrisk støt.

Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses.

ADVARSEL: Dette apparatet og deler man kan komme borti, blir varme under bruk.

Unngå å berøre varmeelementene.

Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, såfremt de holdes under oppsyn eller er blitt instruert i trygg bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som kan utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Temperaturen til tilgjengelige overflater kan være høy når apparatet er i bruk.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 8 2015-04-17 7:08:12

Døren eller den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.

Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Generell sikkerhet

⚠ ADVARSEL

Kun kvalifisert personell kan endre eller reparere apparatet.

Ikke varm opp væske og annen mat i forseglede beholdere for mikrobølgefunksjonen.

Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.

Ikke installer dette apparatet i nærheten av en varmekilde eller antennelig materiale. Ikke installer dette apparatet på et fuktig, oljete eller støvete sted, på et sted som er utsatt for direkte sollys og vann, der det kan forekomme gasslekkasjer, eller på ujevn grunn.

Dette apparatet må være skikkelig jordet i samsvar med lokale og nasjonale retningslinjer.

Fjern jevnlig alle fremmedelementer som støv eller vann fra strømkontakten og kontaktpunktene med en tørr klut.

Ikke dra for hardt i strømledningen eller bøy den. Ikke plasser tunge gjenstander på strømledningen.

I tilfelle det oppstår en gasslekkasje (som propangass eller annen gass) må du lufte øyeblikkelig og ikke ta på strømkontakten.

Ikke berør strømledningen med våte hender.

Ikke slå av apparatet ved å dra ut strømledningen mens en operasjon pågår.

Ikke stikk fingre eller fremmedelementer inn i apparatet. Hvis fremmedelementer som vann har kommet inn i apparatet, må du koble ut strømkontakten og kontakte ditt nærmeste servicesenter.

Ikke bruk for mye makt eller press på apparatet.

Ikke plasser ovnen over en skjør gjenstand som f.eks. en vask eller en glassgjenstand.

Ikke bruk benzen, tynner, alkohol, damprenser eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 9 2015-04-17 7:08:12

Sikkerhetsinstruksjoner

Kontroller at strømspenning, frekvens og strøm samsvarer med det som er nevnt i produktspesifikasjonene.

Sett strømkontakten skikkelig i støpselet på veggen. Ikke bruk en adapter med flere kontakter, en skjøteledning eller en elektrisk omformer.

Ikke heng strømledningen over en metallgjenstand. Legg strømledningen mellom gjenstandene eller bak ovnen.

Ikke bruk en skadet strømkontakt, et skadet støpsel eller et løst veggstøpsel. Hvis strømkontakten eller strømledningen er skadet, kontakter du ditt nærmeste servicesenter.

Ikke hell eller spray vann direkte på ovnen.

Ikke plasser gjenstander på ovnen, hverken inne i ovnen eller på døren.

Ikke spray flyktige materialer som insektsmidler på overflaten til ovnen.

Ikke lagre brennbare materialer i ovnen. Utvis forsiktighet når du varmer retter eller drikker som inneholder alkohol. Alkoholdamp kan komme i kontakt med et varmt område i ovnen.

Hold barn borte fra døren når du åpner eller lukker den, da de kan skumpe borti døren eller sette fast fingrene i døren.

ADVARSEL: Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan føre til forsinket, hissig koking. Man bør derfor være forsiktig ved håndtering av beholderen. Unngå denne situasjonen ved å ALLTID la beholderen stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevnes ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming.

Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:
- Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
- Dekk med en ren, tørr forbinding.
- Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.

Ikke legg platen eller stativet i vann rett etter matlaging, da det kan gjøre at platen eller stativet knuses eller skades.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrsteking, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan føre til at den varme væsken plutselig koker over.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 10 2015-04-17 7:08:13

⚠ FORSIKTIG

Bruk kun redskaper som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvdekor, grillspyd, gafler osv.

Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.

Årsak: Det kan oppstå elektrisk overslag eller gnister som kan skade ovnen.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær.

Bruk kortere tid for små matporsjoner for å unngå å overopphete og brenne maten.

Ikke senk strømkabelen eller strømkontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra varme.

Egg med skall og hele hardkokte egg skal ikke varmes i mikrobølgeovn da de kan eksplodere, til og med etter mikrobølgeoppvarming. Ikke varm opp lufttette eller vakuumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.

Ikke dekk til ventilasjonshullene med stoff eller papir. De kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen. Ovnen kan også overopphetes og slå seg av automatisk. Den forblir avslått til den er avkjølt.

Bruk alltid grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.

Rør rundt i væske halvveis i eller etter oppvarmingen og la den stå i minst 20 sekunder for å unngå at den koker over.

Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren slik at du ikke skåldes av varm luft eller damp som kommer ut.

Ikke bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Av sikkerhetshensyn vil mikrobølgeovnen slå seg av automatisk i 30 minutter. Vi anbefaler at du plasserer et glass vann inne i ovnen for å absorbere mikrobølgeenergi i tilfelle mikrobølgeovnen starter utilsiktet.

Installer ovnen i samsvar med kravene i denne håndboken. (Se Installere mikrobølgeovnen.)

Vær forsiktig når elektriske apparater kobles til kontakter i nærheten av ovnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 11 2015-04-17 7:08:13

Sikkerhetsinstruksjoner

Forholdsregel for å unngå mulig overeksponering for mikrobølgeenergi. (Kun mikrobølgefunksjon)

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

A. Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

B. IKKE plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

C. Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten.
Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:
1) døren (bøyd)
2) dørhengslene (ødelagte eller løse)
3) tetningslistene og tetningsflatene på døren

D. Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

Samsung vil ta betalt for å bytte ut et tilbehør eller reparere en kosmetisk feil, dersom skaden på enheten og/eller skaden på eller tap av tilbehøret er forårsaket av kunden.
Denne bestemmelsen gjelder følgende:

A. Bulket, oppskrapt eller ødelagt dør, håndtak, ut-panel eller kontrollpanel.

B. Ødelagt eller manglende brett, føringshjul, kobling eller ledningsrack.

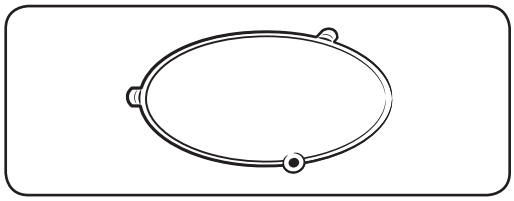
- Bruk dette apparatet bare til dets tiltenkte formål som beskrevet i denne instruksjonshåndboken. Advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner i denne håndboken dekker ikke alle mulige tilstander og situasjoner som kan oppstå. Det er ditt ansvar å bruke sunn fornuft og være forsiktig ved installasjon, vedlikehold og bruk av apparatet.
- Siden disse følgende bruksanvisningene dekker forskjellige modeller, kan egenskapene til din mikrobølgeovn variere noe fra de som beskrives i denne håndboken og ikke alle varselstegn gjelder. Hvis du har spørsmål eller bekymringer, kontakter du ditt nærmeste servicesenter eller finner hjelp og informasjon online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovnen skal brukes til å varme mat. Den er kun ment for bruk i hjemmet. Ikke varm opp noen typer tekstiler eller puter fylt med korn, da dette kan føre til forbrenninger og brann. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes uriktig bruk av apparatet.
- Hvis ovnen ikke rengjøres, kan dette føre til at overflatene forfaller. Dette kan ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og muligens føre til farlige situasjoner.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 12 2015-04-17 7:08:13

Montering

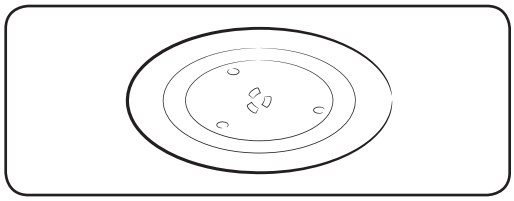
Tilbehør

Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.



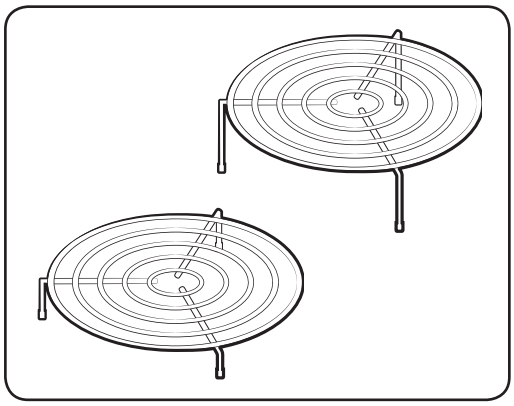
01 **Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.

Hensikt: Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



02 **Roterende tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.

Hensikt: Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.

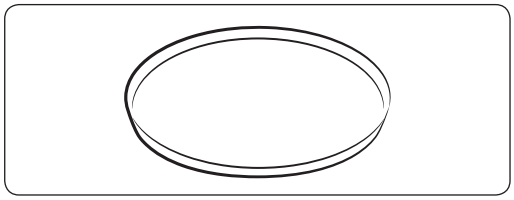


03 **Høyt stativ**, **Lavt stativ**, skal plasseres på den roterende tallerkenen.

Hensikt: Metallstativene kan benyttes til å tilberede to retter samtidig. En liten rett kan plasseres på den roterende tallerkenen og den andre på stativet. **Metallstativet kan brukes til grilling, konveksjons- og kombinasjonstilberedning.**

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 13 2015-04-17 7:08:14

Montering



04 Crisp-tallerkenen, se side 44.

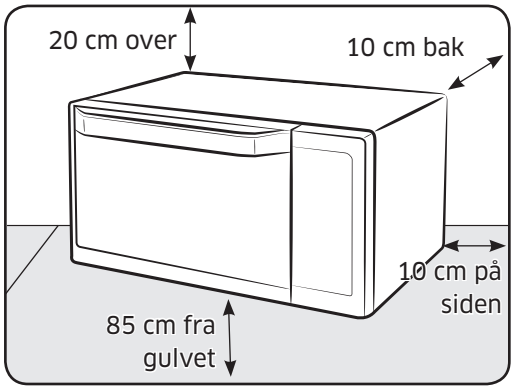
Hensikt: Crisp-tallerkenen brukes til å brune maten bedre i kombinasjonen av mikrobølge og grill. Den bidrar til at paier og pizzadeig bevarer sprøheten.

⚠ **FORSIKTIG**

IKKE bruk mikrobølgeovnen uten den roterende ringen og tallerkenen.

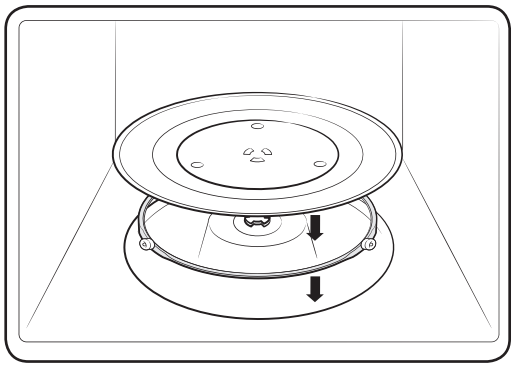
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 14 2015-04-17 7:08:14

Monteringssted



- Ikke installer ovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en mikrobølgeovner eller radiatorer.
- Rett deg etter ovnens spesifikasjoner for strømforsyning. Bare bruk godkjente skjøteledninger hvis dette er nødvendig.
- Velg en flat, jevn overflate som er omtrent 85 cm over gulvet. Overflaten må støtte ovnens vekt.
- Sørg for at det er plass til ventilasjon, minst 10 cm fra bakvegg og sider, og 20 fra toppen.
- Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker ovnen for første gang.

Roterende tallerken



Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen. Installer den roterende ringen og tallerkenen. Kontroller at tallerkenen roterer fritt.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 15 2015-04-17 7:08:14

Vedlikehold

Rengjøring

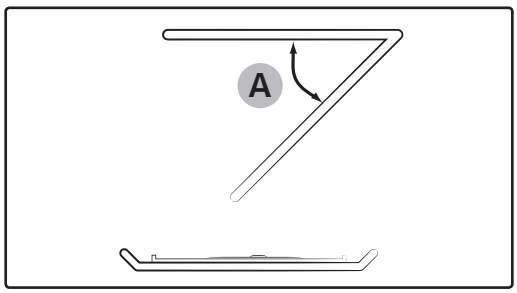
Rengjør ovnen regelmessig for å unngå at urenheter samler seg opp på eller inni ovnen. Pass også spesielt nøye på døren, dørlåsene og den roterende tallerkenen og ringen (kun for relevante modeller). Hvis døren ikke kan åpnes eller lukkes jevnt, kontrollerer du først om det har samlet seg opp urenheter i dørlåsene. Bruk en myk klut med såpevann til å rengjøre på innsiden og utsiden av ovnen. Skyll og tørk grundig.

Fjerning av gjenstridig og illeluktende smuss fra innsiden av ovnen

1. Når ovnen er tom, setter du en kopp med utvannet sitronsaft på midten av den roterende tallerkenen.
2. Varm opp ovnen i 10 minutter på maksimal styrke.
3. Når syklusen er ferdig, venter du til ovnen kjøler seg ned. Deretter åpner du døren og rengjør tilberedningskammeret.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 16 2015-04-17 7:08:14

Rengjøre inni modeller med dreievarme



For å rengjøre det øvre området i ovnsrommet senker du det øverste varmeelementet 45° (A) som vist. Dette gjør det lettere å rengjøre det øvre området. Når dette er ferdig, settes det øverste varmeelementet på plass igjen.

⚠ FORSIKTIG

- Hold døren og dørlåsen ren og pass på at døren åpnes og lukkes jevnt. Hvis ikke kan ovnens levetid forkortes.
- Pass på å ikke søle vann inn i ovnsventilene.
- Ikke bruk noen slipende eller kjemiske midler ved rengjøring.
- Etter hver gang ovnen er brukt, rengjør du ovnskammeret med et mildt rengjøringsmiddel etter at ovnen har kjølt seg ned.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 17 2015-04-17 7:08:15

Vedlikehold

Utskiftning (reparasjon)

⚠ ADVARSEL

Denne ovnen har ingen innvendige deler som kan fjernes av bruker. Ikke prøv å skifte ut eller reparere ovnen selv.

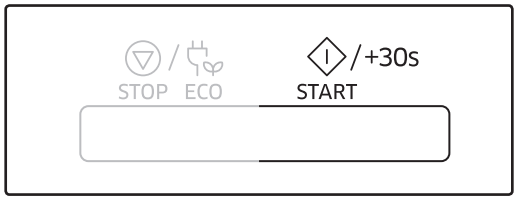
- Hvis det oppstår problemer med hengsler, låser og/ eller dør, kontakter du en kvalifisert tekniker eller et lokalt Samsung-servicesenter for å få teknisk hjelp.
- Hvis du vil skifte lyspæren, kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter. Ikke skift den selv.
- Hvis det oppstår et problem med ovnens ytre panel, må du først koble strømledningen fra strømkilden, og deretter kontakter du et lokalt Samsung-servicesenter.

Hensyn ved lange perioder uten bruk

- Hvis du ikke bruker ovnen over en lengre tidsperiode, kobler du ut strømkabelen og flytter ovnen til et tørt, støvfritt sted. Støv og fukt som bygger seg opp inni ovnen kan påvirke ovnens ytelse.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 18 2015-04-17 7:08:15

Guide for hurtigoppslag



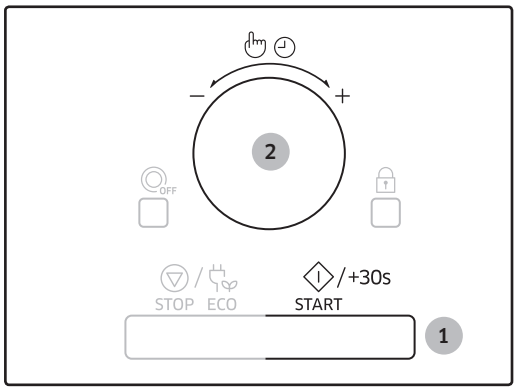
Hvis du ønsker å lage mat.

Sett maten i ovnen.

Trykk på **START/+30s**-knappen.

Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.

1) Ovnen piper 4 ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.



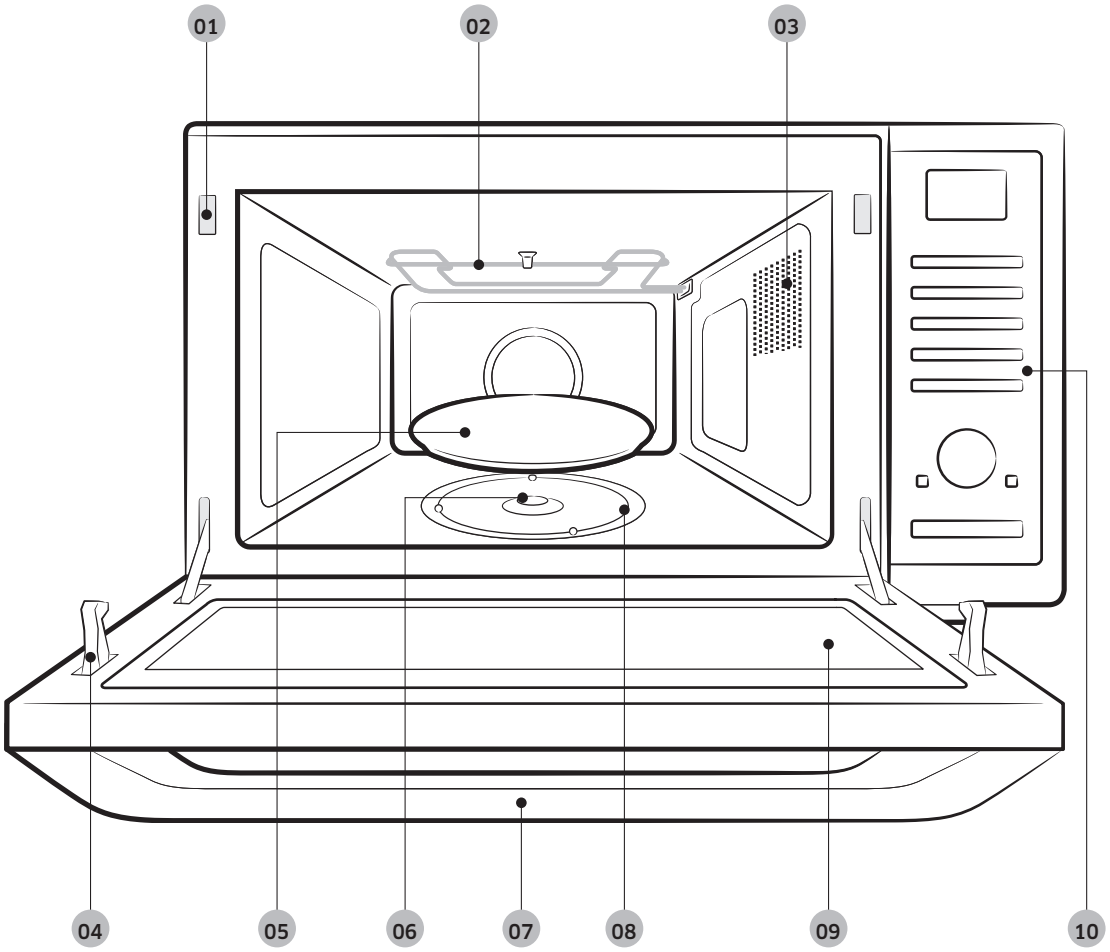
Hvis du ønsker å legge til 30 sekunder ekstra.

1. Trykk på **START/+30s**-knappen én eller flere ganger for hver 30 sekunder ekstra som du ønsker å legge til.
2. Ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** kan du stille inn tiden slik du ønsker.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 19 2015-04-17 7:08:16

Ovnens funksjoner

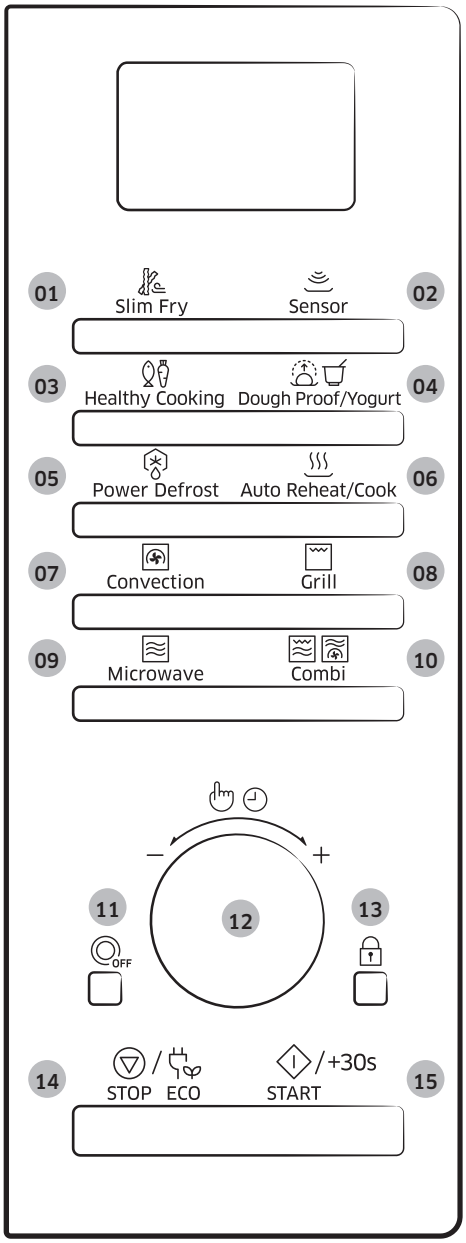
Ovn



01 Hull for sikkerhetssperrer
02 Varmeelement
03 Ventilasjonshull
04 Låsehaker
05 Roterende tallerken
06 Kobling
07 Dørhåndtak
08 Roterende ring
09 Dør
10 Kontrollpanel

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 20 2015-04-17 7:08:16

Kontrollpanel



01 Tynn steking-knapp
02 Sensor-knapp
03 Sunn matlaging-knapp
04 Deigsikker/Yoghurt-knapp
05 Automatisk tining-knapp
06 Automatisk Oppvarming/Tilberedning-knapp
07 Konveksjon-knapp
08 Grill-knapp
09 Mikrobølge-knapp
10 Kombinasjon-knapp
11 Roterende tallerken på/av-knapp
12 Flerfunksjonsvelger
13 Barnesikringsknapp
14 Stopp/øko-knapp
15 Start/+30s-knapp

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 21 2015-04-17 7:08:16

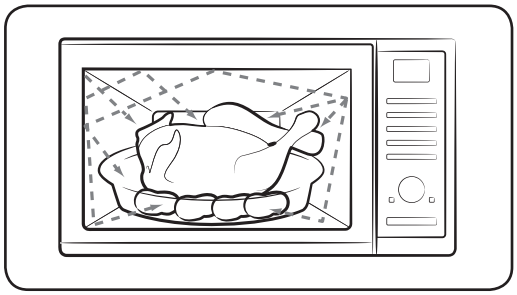
Bruk av ovnen

Slik virker en mikrobølgeovn

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Energien som frigjøres gjør at mat kokes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.
Du kan benytte mikrobølgeovnen til:

- Tining
- Gjenoppvarming
- Koking

Tilberedningsprinsipp.



1. Mikrobølgene genereres av magnetronen og reflekteres i ovnsrommet og spres jevnt mens maten roterer på tallerkenen. Slik tilberedes maten jevnt.
2. Mikrobølgene absorberes av maten i en dybde på opptil ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsetter deretter etter som varmen spres i maten.
3. Tilberedingstid varierer med beholderen som brukes og matens egenskaper:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Starttemperatur (nedkjølt eller ikke)

⚠ FORSIKTIG

Etter som midten av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen også etter at du har tatt maten ut av ovnen. Ventetiden angitt i oppskrifter og i dette heftet må derfor overholdes for å sikre:

- jevn tilberedning av maten helt inn til midten
- samme temperatur gjennom hele maten

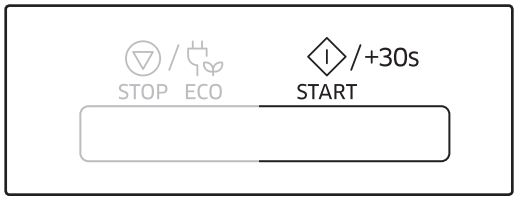
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 22 2015-04-17 7:08:17

Kontrollere at ovnen fungerer riktig

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden. Hvis du er i tvil, kan du se i kapitlet "Feilsøking" på side 74–79.

MERK

Ovnen må kobles inn i riktig stikkontakt på veggen. Den roterende tallerkenen må være plassert i ovnen. Hvis det brukes et annet strømnivå enn maksimum (100 % – 900 w), trenger vannet lengre tid for å koke.



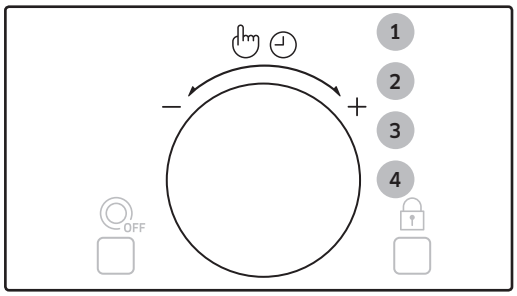
Åpne ovnsdøren ved å trekke i håndtaket på øvre side av døren.
Sett et glass vann på tallerkenen.
Lukk døren

Trykk på **START/+30s**-knappen, og sett tiden til 4 eller 5 minutter ved å trykke på **START/+30s**-knappen riktig antall ganger.
Resultat: Ovnen varmer vannet i 4 eller 5 minutter. Vannet må ikke koke.

Stille inn klokken

Når strømmen kobles til, vises "88:88" og deretter "12:00" automatisk på skjermen. Still inn riktig tid. Klokken kan ha enten 24- eller 12-timers visning. Du må stille klokken:

- Første gang du installerer mikrobølgeovnen
- Etter et strømbrudd



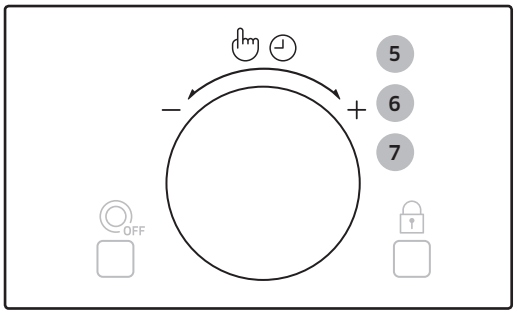
MERK

Ikke glem å stille klokken når du bytter til og fra sommer- og vintertid.

1. Trykk på **flerfunksjonsvelgeren**.
2. Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å angi hvordan tiden skal vises. (12T eller 24T)
3. Trykk på **flerfunksjonsvelgeren** for å fullføre oppsettet.
4. Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge time.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 23 2015-04-17 7:08:17

Bruk av ovnen



5. Trykk på **flerfunksjonsvelgeren**.
6. Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge minutt.
7. Når riktig klokkeslett vises, trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å starte klokken.
   Resultat: Tiden vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen.

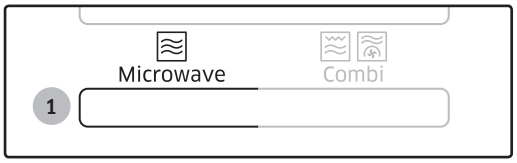
Tilberedning/oppvarming

Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

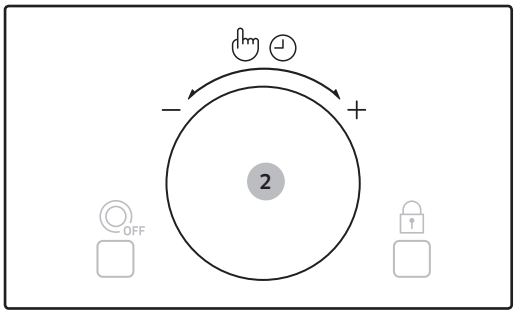
⚠ FORSIKTIG

Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater ovnen.

Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren. Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.

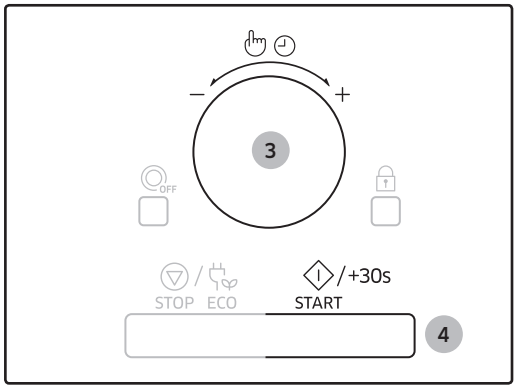


1. Trykk på **Microwave (mikrobølge)**-knappen.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:
   ≋ (mikrobølgemodus)



2. Drei **flerfunksjonsvelgeren** til den riktige effekten vises.
   Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge effekten.
   - Hvis du ikke velger effekten innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 24 2015-04-17 7:08:18



3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**
   Resultat: Tilberedningstiden vises.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.
   1) Ovnen piper 4 ganger.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

Effektnivåer og tidsvariasjoner

Effektnivåfunksjonen gjør det mulig for deg å tilpasse den mengden energi som spres og dermed tiden som kreves til å tilberede eller varme opp maten din, alt etter type og mengde.
Du kan velge mellom seks effekttrinn.

Effektnivå	Prosent	Utsignal
HØYT	100 %	900 W
MIDDELS HØYT	67 %	600 W
MIDDELS	50 %	450 W
MIDDELS LAVT	33 %	300 W
TINING	20 %	180 W
LAVT	11 %	100 W

Tilberedningstidene oppgitt i oppskrifter og i dette heftet tilsvarer det bestemte effektnivået som angis.

Hvis du velger en...	Så må tilberedningstiden være...
Høyere effekttrinn	Økt
Lavere effekttrinn	Redusert

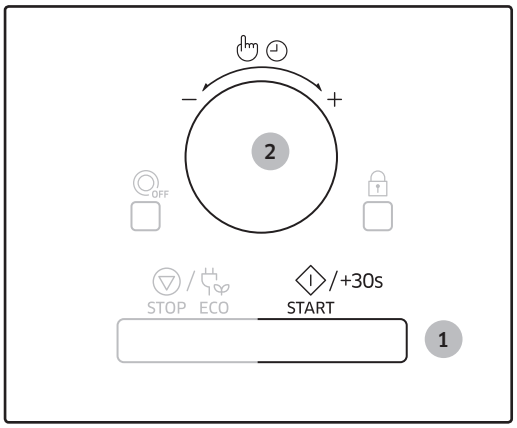
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 25 2015-04-17 7:08:18

Bruk av ovnen

Justere tilberedningstiden

Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke én gang på **START/+30s**-knappen for hvert 30. sekund som skal legges til.

- Kontrollere hvordan tilberedningen går, når som helst ved ganske enkelt å åpne døren
- Øke gjenværende tilberedningstid



Metode 1

Ønsker du å øke tilberedningstiden for maten, trykker du på **START/+30s**-knappen én gang for hver 30 sekunder som du ønsker å legge til.

- Eksempel: Hvis du vil legge til tre minutter, trykker du på **START/+30s**-knappen seks ganger.

Metode 2

Det er bare å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** når du skal justere tilberedningstiden.

- Du øker tilberedningstiden ved å dreie mot høyre, og du reduserer den ved å dreie mot venstre.

Stanse tilberedningen

Du kan stanse tilberedningen når som helst slik at du kan:

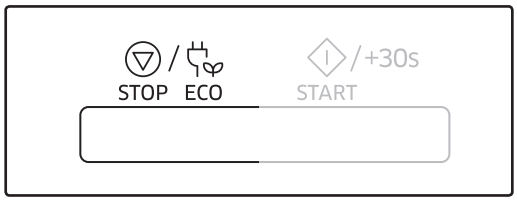
- Kontrollere maten
- Snu maten eller røre i den
- La den stå

For å stoppe tilberedningen...	Gjør deretter slik...
Midlertidig	Midlertidig : Åpne døren, eller trykk én gang på **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen. **Resultat:** Tilberedningen stopper. Når du vil fortsette tilberedningen, lukker du døren igjen og trykker på **Start/+30s**.
Fullstendig	Fullstendig : Trykk én gang på **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen. **Resultat:** Tilberedningen stopper. Hvis du ønsker å annullere innstillingene, trykker du en gang til på **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 26 2015-04-17 7:08:18

Stille inn strømsparingsmodus

Ovnen har en strømsparingsmodus.



- Trykk på **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen.
  Resultat: Skjerm av.
- For å gå ut av strømsparingsmodus åpner du døren eller trykker på **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen. Skjermen viser da gjeldende klokkeslett. Ovnen er klar til bruk.

MERK

Automatisk energisparingsfunksjon
Hvis du ikke velger en funksjon når apparatet er midt i en innstilling eller bruker den midlertidige stopptilstanden, avbrytes funksjonen og klokken vises etter 25 minutter.
Ovnslampen slås av etter 5 minutter når døren er åpen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 27 2015-04-17 7:08:18

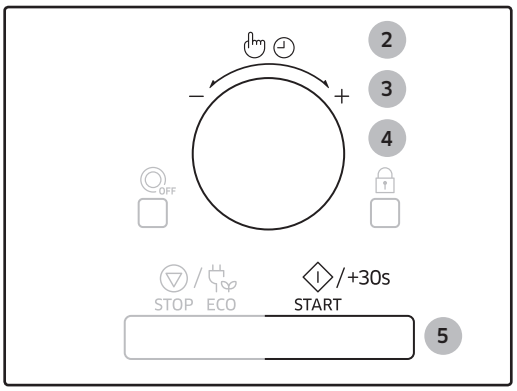
Bruk av ovnen

Bruke tilberedningsfunksjonene for tynn steking

De 12 funksjonene for **Slim Fry (Tynn Steking)** inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere tilberedningskategorien for tynn steking ved å trykke på knappen **Slim Fry (Tynn Steking)**.
Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.

MERK

- Bruk ALLTID kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.
- Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.



1. Trykk på **Slim Fry (Tynn Steking)**-knappen.
2. Velg matkategori ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** og trykke på **flerfunksjonsvelgeren**.
   1) Poteter/grønnsaker
   2) Sjømat
   3) Kylling
3. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.
   Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.
   Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattype.
4. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**.
5. Trykk på **START/+30s**-knappen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 28 2015-04-17 7:08:19

Veiledning for tynn steking-funksjonen

I tabellen nedenfor vises de 12 automatiske programmene under **Slim Fry (Tynn Steking)**. Den inneholder mengder og instruksjoner. Du bruker mindre olje sammenligned med oljesteking, samtidig som resultatet blir smakfullt. Programmene kjører med en kombinasjon av konveksjon, overvarmer og mikrobølgeenergi.

1. Poteter/grønnsaker

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1 Frosne pommes frites	300–350 g 450-500 g	Fordel frosne pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.
1-2 Frosne potetkroketter	200-250 g 300–350 g	Fordel frosne potetkroketter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
1-3 Hjemmelagde pommes frites	300–350 g 450-500 g	Bruk harde til middels harde poteter, og vask dem. Skrell potetene, og skjær dem i pinner med en tykkelse på 10 x 10 mm. La dem ligge i bløt i kaldt vann (i 30 minutter). Tørk dem med en håndduk, vei dem og pensle dem med olivenolje (ca. 5 g). Fordel hjemmelagde pommes frites jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.
1-4 Potetbåter	200-250 g 300–350 g 400-450 g	Vask poteter i vanlig størrelse, og skjær dem i båter. Pensle med olivenolje og krydder. Legg dem med de skjærte sidene ned på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. La stå i 1-3 minutter.
1-5 Frosne løkringer	100-150 g 200-250 g	Fordel frosne løkringer eller frosne blekksprutringer jevnt på crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 29 2015-04-17 7:08:19

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-6 Squash i skiver	100-150 g 200-250 g	Skyll squashen, og skjær den opp. Pensle med 5 g olivenolje, og tilsett krydder. Fordel stykkene jevnt på crisp-tallerkenen, og sett den på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.

2. Sjømat

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1 Frosne reker	200-250 g 300–350 g	Fordel frosne innbakte reker jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
2-2 Fiskekoteletter	200-250 g 300–350 g	Fordel innbakte fiskekoteletter jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.
2-3 Frosne stekte blekkspruter	100-150 g 200-250 g	Fordel innbakte blekksprutringer jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet. La stå i 1-2 minutter.

3. Kylling

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
3-1 Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	200-250 g 300–350 g	Fordel frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets) jevnt over crisp-tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.
3-2 Kyllinglår	200-250 g 300–350 g 400-450 g	Vei lårene, og pensle dem med olje og krydder. Legg dem jevnt utover på det høye stativet. Vend når ovnen piper. Ovnen slutter å gå. Trykk på start for å fortsette. La stå i 1-3 minutter.
3-3 Kyllingvinger	200-250 g 300–350 g	Vei kyllingvingene, og pensle dem med olje og krydder. Legg dem jevnt utover på det høye stativet. Vend når ovnen piper. Ovnen slutter å gå. Trykk på start for å fortsette. La stå i 1-2 minutter.

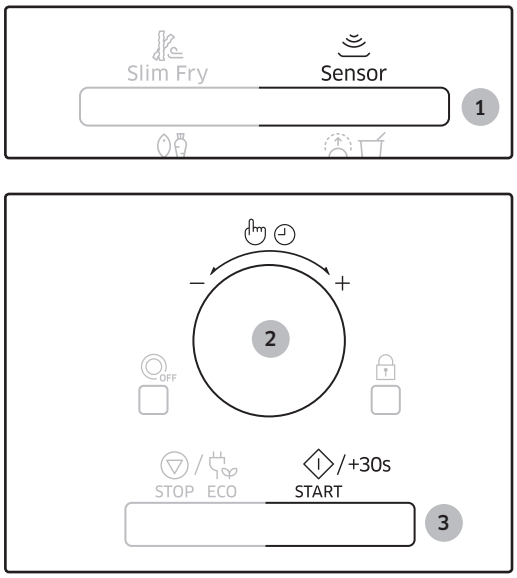
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 30 2015-04-17 7:08:19

Bruke sensortilberedingsfunksjonene

De 8 **Sensor Cook**-funksjonene inkluderer forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere sensortilberedningskategorien ved å vri på **flerfunksjonsvelgeren**.
Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.

MERK

Bruk bare kokekar som er sikre i mikrobølgeovn.



MERK

Bruk bare beholdere som er mikrobølgesikre.

1. Trykk på **Sensor**-knappen.
2. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.
   1) Ovnen piper 4 ganger.
   2) Sluttsignalet piper 3 ganger (én gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 31 2015-04-17 7:08:19

Bruk av ovnen

Veiledning for sensortilberedning

Følgende tabell presenterer 8 sensortilberedningsprogrammer. Den inneholder anbefalt vektområde per matvare etter tilberedning og relevante anbefalinger. I begynnelsen av programmet vises sensorperioden på skjermen. Etter denne perioden beregnes tilberedningstiden og effektnivået automatisk, og den resterende tilberedningstiden vises. Tilberedningsprosessen kontrolleres på enkelt vis av sensorsystemet.

⚠ **FORSIKTIG**

Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 Drikke	150-250 g	Tøm væsken (i romtemperatur) i en keramisk kopp eller mugge. Varm opp uten tildekking. Plasser midt på den roterende tallerkenen. La de stå i ovnen. Rør i drikkene før og etter hviletiden. Vær forsiktig når du tar koppen ut (se sikkerhetsinstruksjonene for væske). La stå i 1-2 minutter.
2 Brokkolibuketter	200-500 g	Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel brokkoli, og gjør klar buketten. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 30–45 ml (2–3 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. Dette programmet passer til brokkoli i tillegg til squash, aubergine, gresskar eller paprika skåret i skiver. La stå i 1-2 minutter.
3 Skivede gulrøtter	200-500 g	Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel gulrøtter, og skjær dem i jevnstore skiver. Putt dem i en glassbolle med lokk. Bruk 30–45 ml (2–3 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. Dette programmet passer til skivede gulrøtter i tillegg til blomkålbuketter eller turnips/kålrot. La stå i 1-2 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 32 2015-04-17 7:08:20

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
4 Blomkålbuketter	200-500 g	Skyll og rengjør ferske grønnsaker, for eksempel blomkålbuketter, og gjør klar bukettene. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Bruk 30–45 ml (2–3 spiseskjeer) vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. Dette programmet passer til brokkoli i tillegg til squash, aubergine, gresskar eller paprika skåret i skiver. La stå i 1-2 minutter.
5 Bakte poteter	200-800 g	Skyll og rens potetene, ca. 200 g for hver potet. Pensle med olivenolje, og stikk hull på skallet med en kniv. Legg potetene i en ring på den roterende tallerkenen. La stå i 2-3 minutter.
6 Koke pasta	100-300 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell firedobbel mengde kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om før hviletiden og hell av vannet etterpå. La stå i 1-3 minutter.
7 Miniravioli	200-400 g	Hell miniraviolien i en dyp steingodstallerken. Sett tallerkenen midt på det roterende fatet. Dekk til med plastlokk. La stå i 2-3 minutter.
8 Kyllingstykker	400-700 g	Pensle de kalde kyllingbitene med olje og krydder. Plasser dem med skinnsiden ned på det lave stativet. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 2-3 minutter.

Instruksjoner for tilberedning med den automatiske sensoren

Autosensoren lar deg tilberede maten automatisk ved å registrere mengden gass som genereres av maten under tilberedingen.

- Når du tilbereder mat, genereres mange typer gasser.
  Autosensoren bestemmer riktig tid og effektnivå ved å registrere disse gassene fra maten, og fjerner dermed behovet for å stille inn tilberedingstid og effektnivå på egenhånd.
- Når du dekker en beholder med lokk eller plastfolie under sensortilbereding, registrerer autosensoren gassene som genereres etter at beholderen er mettet med damp.
- Kort tid før tilberedningen er fullført, begynner nedtelling av gjenværende tilberedningstid. Dette er et bra tidspunkt for å rotere eller røre i maten for jevn tilberedning om nødvendig.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 33 2015-04-17 7:08:20

Bruk av ovnen

- Før tilberedning med autosensor, kan maten krydres med urter, krydder eller sauser. Men vær oppmerksom på at salt og sukker kan føre til brente merker på maten, så disse ingrediensene bør tilsettes etter tilberedning.

Redskaper og lokk til sensortilbereding

- For å oppnå gode resultater med denne funksjonen følger du retningslinjene for å velge passende beholdere og lokk i tabellene i denne boken.
- Bruk alltid beholdere som er egnet for mikrobølgeovn og dekk dem med lokk eller plast. Når du bruker plast, må du åpne et hjørne for å la dampen slippe ut i passende tempo.
- Dekk alltid til med lokket som er ment å brukes til redskapene. Hvis redskapene ikke har egne lokk, bruker du plast.
- Fyll beholderne minst halvfulle.
- Mat som krever røring eller rotering skal røres eller vendes mot slutten av sensortilberedingssyklusen, etter at tiden har begynt å telle ned på skjermen.

Viktig

- Etter installasjon av ovnen og tilkobling til et strømuttak, må du ikke koble fra strømledningen. Gassensoren trenger tid til å stabilisere seg for å tilberede maten godt.
- Det er ikke tilrådelig å bruke tilberedingsfunksjonen autosensor hele tiden, dvs. til en tilbereding øyeblikkelig etter en annen.
- Installer ovnen i et godt ventilert rom for skikkelig kjøling og luftstrøm og for å sikre at sensoren vil fungere skikkelig.
- For å unngå dårlige resultater må du ikke bruke autosensoren når romtemperaturen er for høy eller lav.
- Ikke bruk vaskemiddel med flyktige materialer til å rengjøre ovnen. Gass fra slike vaskemidler kan påvirke sensoren.
- Unngå å plassere ovnen i nærheten av apparater som slipper ut mye fuktighet eller gass siden dette vil påvirke ytelsen til autosensoren.
- Alltid hold innsiden av ovnen ren. Tørk opp alt søl med en fuktig klut. Denne ovnen er bare designet for bruk i husholdninger.

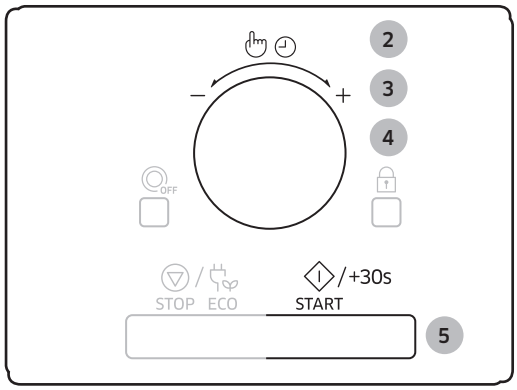
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 34 2015-04-17 7:08:20

Bruke funksjonene for sunn matlaging

De 15 funksjonene for Healthy Cooking (Sunn Matlaging) tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere mengden mat ved å vri på flerfunksjonsvelgeren.

⚠ FORSIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.



Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.

1. Trykk på **Healthy Cooking (Sunn Matlaging)**-knappen.
2. Velg matkategori ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** og trykke på **flerfunksjonsvelgeren**.
   1) Korn/pasta
   2) Grønnsaker
   3) Fjærkre/fisk
3. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattype.
4. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**.
5. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte. Når den er ferdig.
   1) Ovnen piper 4 ganger.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 35 2015-04-17 7:08:20

Bruk av ovnen

Veiledning for sunn matlaging-funksjonen

Følgende tabell viser mengder og relevante instruksjoner for 15 **Healthy Cooking (Sunn Matlaging)**-programmer. Disse består av korn/pasta (1), grønnsaker (2) og fjærkre/fisk (3).

⚠ **FORSIKTIG**

Bruk grytekluter når du tar ut maten.

1. Korn/pasta

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1 Brun ris	150-200 g 200-250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann. Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 5-10 minutter.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell i dobbel mengde kaldt vann. Dekk til under tilberedning. Rør om før hviletiden og tilsett salt og urter. La stå i 1-3 minutter.
1-3 Makaroni	100-150 g 200-250 g	Bruk en stor ovnssikker glassbolle med lokk. Hell firedobbel mengde kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om før hviletiden, og hell av vannet etterpå. La stå i 1-3 minutter.

2. Grønnsaker

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1 Grønne bønner	200-250 g 300-350 g	Skyll og rens grønne bønner. Putt dem jevnt i en glassbolle med lokk. Tilsett 30 ml (2 spiseskjeer) vann ved tilberedning av 200-250 g, og tilsett 45 ml (3 spiseskjeer) ved tilberedning av 300-350 g. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. La stå i 1-2 minutter.
2-2 Spinat	100-150 g 200-250 g	Skyll og rens spinaten. Legg dem i en glassbolle med lokk. Ikke tilsett vann. Sett bollen midt på det roterende fatet. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilbereding. La stå i 1-2 minutter.
2-3 Skrelte poteter	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Vask og skrell potetene, kutt dem i to, og legg dem i en glassbolle med lokk. Tilsett 15-30 ml vann (1-2 teskjeer). Rør etter tilbereding. Hvis du koker større mengder, rører du en gang under kokingen. La stå i 3-5 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 36 2015-04-17 7:08:20

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-4 Gratinerte poteter	400-450 g 800-850 g	Legg de ferske gratinerte potetene i en ildfast form. Sett formen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter.
2-5 Grillet aubergine	100-150 g 200-250 g	Skyll auberginen, og skjær den opp. Pensle med olje og krydder. Fordel stykkene jevnt på det høye stativet. Vend den når ovnen piper. Trykk på start for å fortsette. (Ovnen fortsetter å gå hvis du ikke vender den.) La stå i 1-2 minutter.
2-6 Grillede tomater	400-450 g 600-650 g	Skyll og rens tomatene. Kutt dem i to, og legg dem i en ovnssikker bolle. Legg revet ost oppå. Sett retten på det høye stativet. La stå i 1-2 minutter.

3. Fjærkre/fisk

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
3-1 Kyllingbryst	300-350 g 400-450 g	Skyll kyllingbryststykkene og legg dem på en steingodstallerken. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
3-2 Kalkunbryst	300-350 g 400-450 g	Skyll kalkunbryststykkene og legg dem i en stor ovnssikker glassbolle. Dekk med mikrobølge-plastfolie og stikk hull i folien. Sett tallerkenen på det roterende fatet. La stå i 2 minutter.
3-3 Grillet kyllingbryst	300-350 g 400-450 g	Skyll kyllingbrysttykkene, mariner dem og legg dem på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2 minutter.
3-4 Grillede fiskefileter	200-300 g 400-500 g	Fordel fiskefiletene jevnt på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 1-2 minutter.
3-5 Grillede lakseskiver	200-250 g 300-350 g	Fordel fiskeskivene jevnt på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 2 minutter.
3-6 Stekt fisk	300-350 g 400-500 g	Pensle skinnet på den hele fisken (ørret eller sik) med olje, og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det høye stativet. Snu når ovnen piper. La stå i 3 minutter.

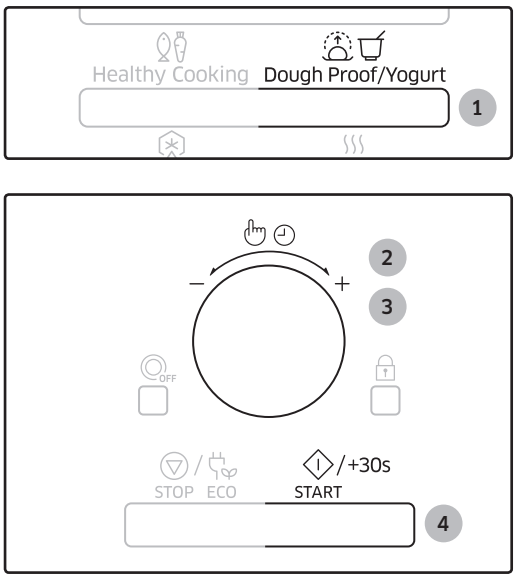
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 37 2015-04-17 7:08:20

Bruk av ovnen

Bruke funksjonene deigsikker/yoghurt

De 5 **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)**-funksjonene inkluderer forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere deigsikker/yoghurt-kategorien ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** etter å ha trykket på **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)**-knappen.

Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.



1. Trykk på **Dough Proof/Yogurt (Deigsikker/Yoghurt)**-knappen.
2. Velg Dough Proof (deigsikker) eller Yogurt (yoghurt), og trykk på **flerfunksjonsvelgeren**.
   1) Dough proof (deigsikker)
   2) Yogurt (yoghurt)
3. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Du må velge tallet du vil bruke under tilberedning ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattype.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.

⚠ FORSIKTIG

Den roterende tallerkenen er ikke i bruk under yoghurt-tilberedning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 38 2015-04-17 7:08:21

Veiledning for deigsikker/yoghurt

Følgende tabell viser hvordan du bruker de automatiske programmene for å heve gjærdeig eller hjemmelaget yoghurt.

1. Deigsikker

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1 Pizzadeig	300-500 g	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
1-2 Kakedeig	500-800 g	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.
1-3 Brøddeig	600-900 g	Legg deigen i en bolle av passende størrelse, og sett den på det lave stativet. Dekk til med aluminiumsfolie.

2. Hjemmelaget yoghurt

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1 Små kopper	500 g	Fordel 150 g naturellyoghurt i 5 keramiske kopper eller små glasskrukker (30 g hver). Tilsett 100 ml melk i hver kopp. Bruk melk med lang holdbarhet (romtemperatur, 3,5 % fett). Dekk til hver kopp med plastfolie, og plasser dem i en sirkel på den roterende tallerkenen. La stå i seks timer i kjøleskapet når det er ferdig. Ved første gangs bruk anbefaler vi bruk av tørr yoghurtbakteriegjær.
2-2 Stor bolle	500 g	Bland 150 g naturellyoghurt med 500 ml melk med lang holdbarhet (romtemperatur, 3,5 % fett). Hell blandingen jevnt i den store glassbollen. Dekk til med plastfolie, og sett det på den roterende tallerkenen. La stå i seks timer i kjøleskapet når det er ferdig. Ved første gangs bruk anbefaler vi bruk av tørr yoghurtbakteriegjær.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 39 2015-04-17 7:08:21

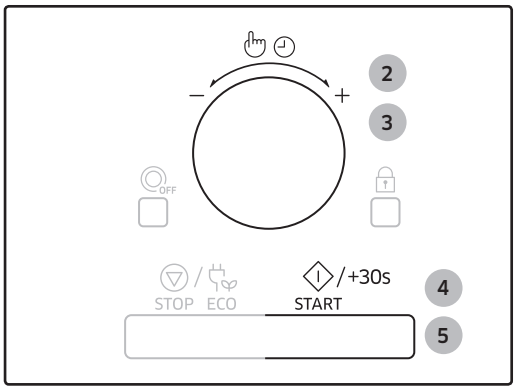
Bruk av ovnen

Bruke tinefunksjonene

Med **Power Defrost (Automatisk Tining)**-funksjonene kan du tine kjøtt, fjærkre, fisk, brød, kaker og frukt. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

MERK

Bruk bare beholdere som passer til mikrobølgeovn.



Åpne døren. Plasser den frosne maten på steingods midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.

1. Trykk på **Power Defrost (Automatisk Tining)**-knappen.
2. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattype.
3. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat:
   - Tiningen begynner.
   - Ovnen piper i løpet av tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.
5. Trykk på **START/+30s**-knappen igjen for å avslutte tiningen.
   Resultat: Når den er ferdig.
   1) Ovnen piper 4 ganger.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 40 2015-04-17 7:08:21

Veiledning for automatisk tining-funksjonen

Følgende tabell viser de ulike **Power Defrost (Automatisk Tining)**-programmene, mengder og relevante instruksjoner. Fjern alle typer emballasje før tining.
Plasser kjøtt, fjærkre og fisk på en flat tallerken av glass eller steingods, og brød, kaker og frukt på kjøkkenpapir.

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1 Kjøtt	200-1500 g	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for oksekjøtt, lam, svin, steik, koteletter, kjøttdeig. La stå i 20-90 minutter.
2 Fjærkre	200-1500 g	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler. La stå i 20-90 minutter.
3 Fisk	200-1500 g	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefiléter. La stå i 20-80 minutter.
4 Brød/kake	125-1000 g	Legg brødet vannrett på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og baguetter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur. La stå i 10-60 minutter.
5 Frukt	100-600 g	Spre frukten jevnt utover på et flatt glassfat. Dette programmet passer for alle typer frukt. La stå i 5-20 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 41 2015-04-17 7:08:21

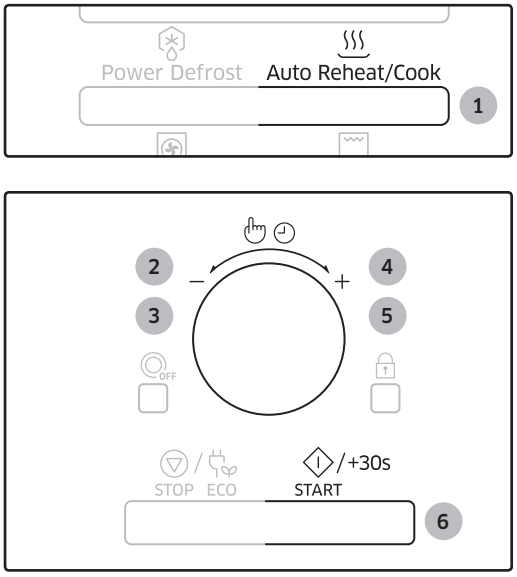
Bruk av ovnen

Bruke funksjoner for automatisk oppvarming/tilberedning

De 6 **Auto Reheat/Cook (Automatisk Oppvarming/Tilberedning)**-funksjonene inkluderer/tilbyr forhåndsprogrammerte tilberedningstider.
Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere mengden mat ved å vri på **flerfunksjonsvelgeren**.

⚠ FORSIKTIG

Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.



Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.

1. Trykk på **Auto Reheat/Cook (Automatisk Oppvarming/Tilberedning)**-knappen.
2. Drei på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge tilberedningskategori. (Automatisk oppvarming eller automatisk tilberedning)
3. Velg Auto Reheat (automatisk oppvarming) ved å trykke på **flerfunksjonsvelgeren**.
4. Velg mattypen du tilbereder, ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene. Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge mattype.
5. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **flerfunksjonsvelgeren**.
6. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte. Når den er ferdig.
   1) Ovnen piper 4 ganger.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 42 2015-04-17 7:08:22

Veiledning for automatisk oppvarming/tilberedning-funksjonen

Følgende tabell viser mengder og relevante instruksjoner for automatisk oppvarming og tilberedning.

⚠ **FORSIKTIG**

Bruk grytekluter når du tar ut maten.

1. Autooppvarming

Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
1-1 Ferdigmåltid (avkjølt)	300-350 g 400-450 g	Plasser på en tallerken som tåler mikrobølgeovn og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta). La stå i 2-3 minutter.
1-2 Frossen pizza	300-350 g 400-450 g	Sett den frosne pizzaen på det lave stativet.
1-3 Frossen lasagne	400-450 g 600-650 g	Legg den frosne lasagnen i en passende ovnsfast form. Sett formen på det lave stativet. La stå i 3-4 minutter.
1-4 Quiche (avkjølt)	600-650 g	Dette programmet egner seg for avkjølt quiche. Ta en pakke, og legg den på tallerkenen. Sett den på den roterende tallerkenen i ovnen. La stå i 1-2 minutter etter tilberedning.

2. Automatisk tilberedning

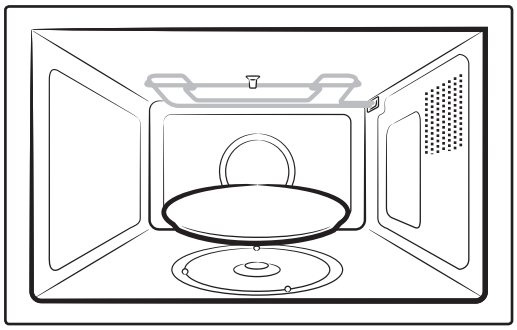
Kode/Mat	Porsjonsstørrelse	Instruksjoner
2-1 Stekt kylling	1100-1150 g 1200-1250 g	Pensle den avkjølte kyllingen med olje og krydder. Plasser med brystet ned midt på det lave stativet. Snu dem når ovnen piper. Trykk på startknappen for å fortsette prosessen. La stå i 5 minutter.
2-2 Muffins	250-300 g	Legg deigen i 6-8 papir- eller silikonkopper for muffins (45 g hver), og sett på det lave stativet. Start programmet (ovnen forvarmes). Sett inn stativet med maten når ovnen piper.

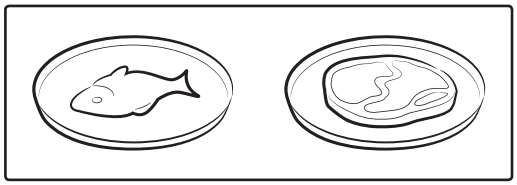
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 43 2015-04-17 7:08:22

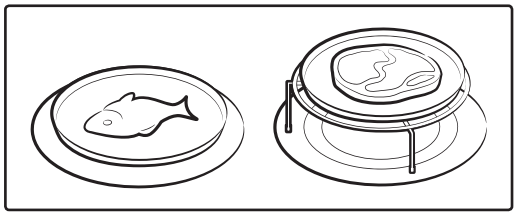
Bruk av ovnen

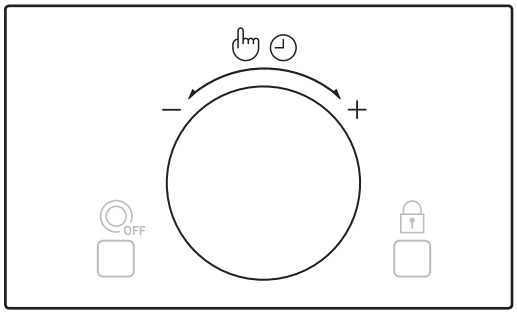
Bruke crisp-tallerkenen

Med crisp-tallerkenen kan du brune maten ikke bare på oversiden med grillen, men også bunnen av maten blir sprø og brun på grunn av den høye temperaturen på crisp-tallerkenen. Du finner mange ting du kan tilberede på crisp-tallerkenen i diagrammet (se neste side). Crisp-tallerkenen kan også benyttes til bacon, egg, pølser osv.









1. Sett crisp-tallerkenen direkte på den roterende tallerkenen og forvarm den med den høyeste kombinasjonen av mikrobølge/grill (300 W + grill) ved å følge tidene og instruksjonene i diagrammet.
2. Pensle tallerkenen med olje hvis du tilbereder mat som bacon og egg. Da blir maten pent brun.
3. Plasser maten på crisp-tallerkenen.
4. Sett crisp-tallerkenen på metallstativet (eller den roterende tallerkenen) i mikrobølgeovnen.
5. Velg riktig tilberedningstid og effekt. (se tabellen på neste side)

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 44 2015-04-17 7:08:23

⚠ FORSIKTIG

Bruk alltid grytekluter når du tar ut crisp-tallerkenen. Den blir svært varm.

MERK

Vær oppmerksom på at crisp-tallerkenen har et teflonlag som ikke er ripesikkert. Ikke bruk skarpe gjenstander som kniver til å skjære på crisp-tallerkenen.

⚠ FORSIKTIG

Ikke plasser utstyr på crisp-tallerkenen som ikke er varmebestandig.

⚠ FORSIKTIG

Sett aldri crisp-tallerkenen i ovnen uten den roterende tallerkenen.

MERK

Rengjør crisp-tallerkenen med varmt vann og vaskemiddel og skyll med rent vann.

MERK

Ikke bruk skurebørste eller hard svamp, det kan medføre skade på overflaten.

⚠ FORSIKTIG

Legg merke til at crisp-tallerkenen ikke tåler oppvaskmaskin.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 45 2015-04-17 7:08:23

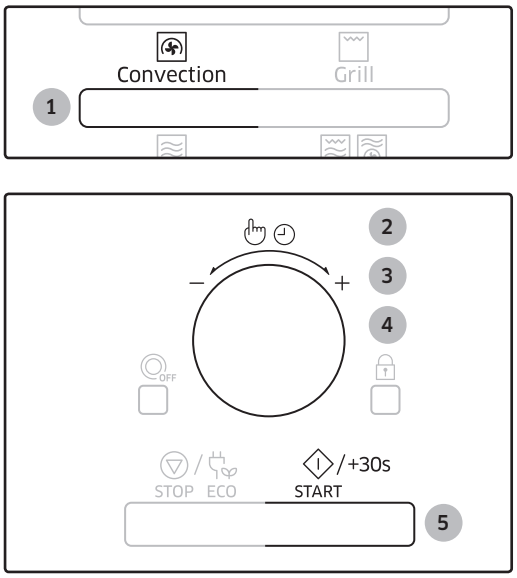
Bruk av ovnen

Konveksjon

Med konveksjonsmodus kan du tilberede mat på samme måte som i en tradisjonell ovn. Det er ikke støtte for mikrobølgemodus. Du kan stille temperaturen etter ønske, fra 40 °C til 200 °C. Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

- Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det lave stativet.

Kontroller at varmeelementet står i vannrett posisjon. Åpne døren og sett utstyret på det lave stativet og sett det på den roterende tallerkenen.



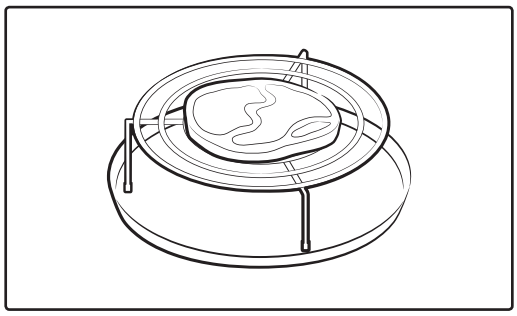
1. Trykk på **Convection (Konveksjon)**-knappen.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:
   (konveksjonsmodus)
   180 °C (temperatur)
2. Still inn temperaturen ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.
   (Temperatur : 40–200 °C, intervaller på 10 °C)
   - Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.
3. Trykk på **flerfunksjonsvelgeren**.
4. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**
   (Hvis du vil forhåndsoppvarme ovnen, velger du " : 0")
5. Trykk på **START/+30s**-knappen.
   Resultat: Tilberedningen starter. Når den er ferdig.
   1) Ovnen piper 4 ganger.
   2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
   3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 46 2015-04-17 7:08:24

Grilling

Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger.

- Bruk alltid grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

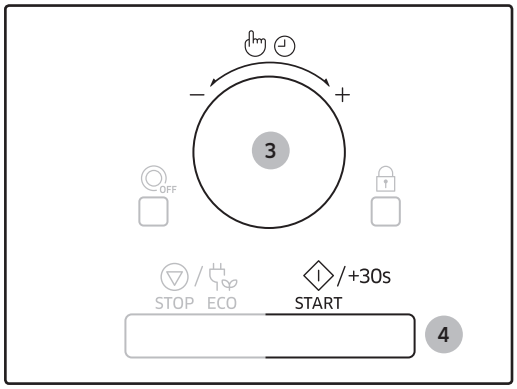


1. Åpne døren og sett maten på stativet.

2. Trykk på **Grill**-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:

(grillmodus)

- Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.



3. Still inn grilltiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**.

- Maksimal grilltid er 60 minutter.

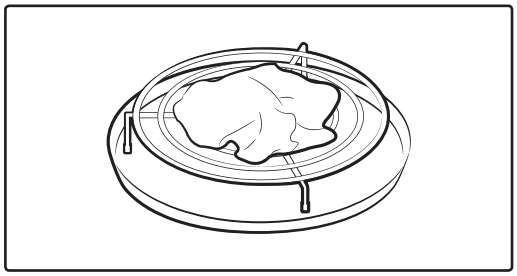
4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
Resultat: Grillingen starter. Når den er ferdig.

1) Ovnen piper 4 ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 47 2015-04-17 7:08:24

Bruk av ovnen

Velge tilbehør



Tradisjonell konveksjonstilberedning krever kokekar. Men du bør bare bruke kokekar som du ville brukt i din vanlige ovn.
Kar for mikrobølgeovn egner seg vanligvis ikke til konveksjonstilberedning. Ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.
Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (mikrobølger og grill eller konveksjon), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn.

⚠ FORSIKTIG

Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på side 54-55.

Kombinere mikrobølger og grill

Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

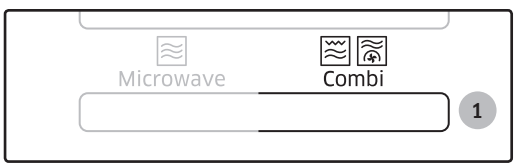
⚠ FORSIKTIG

Bruk ALLTID kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

⚠ FORSIKTIG

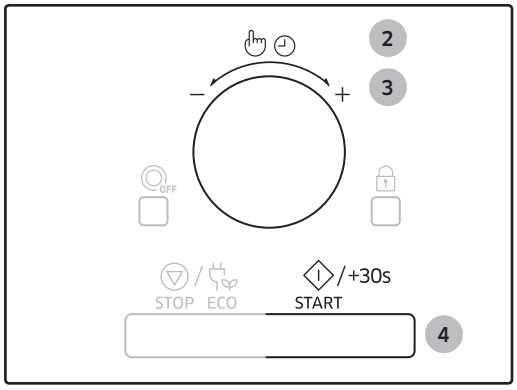
Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt. Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

Åpne døren. Plasser maten på det stativet som er best egnet til den typen mat som skal tilberedes. Plasser stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på **Combi (Kombinasjon)**-knappen.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 48 2015-04-17 7:08:25



2. Få displayet til å vise Cb-1, og trykk deretter på **flerfunksjonsvelgeren**.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
(kombinasjonsmodus mikrobølge og grill)
- Du kan ikke angi styrke for kombimodus.

3. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**
- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

4. Trykk på **START/+30s**-knappen.
Resultat: Kombinasjonstilberedning starter. Når den er ferdig.
1) Ovnen piper 4 ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 49 2015-04-17 7:08:25

Bruk av ovnen

Kombinere mikrobølge og konveksjon

Kombinasjonstilberedning bruker både mikrobølge- og konveksjonsoppvarming. Ingen forvarming er nødvendig, siden mikrobølgeenergien er tilgjengelig umiddelbart.
Mange matvarer kan tilberedes i kombinasjonsmodus. Den egner seg spesielt for:

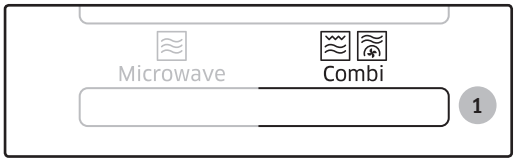
- Steker og fjærkre
- Paier og kaker
- Egge- og osteretter

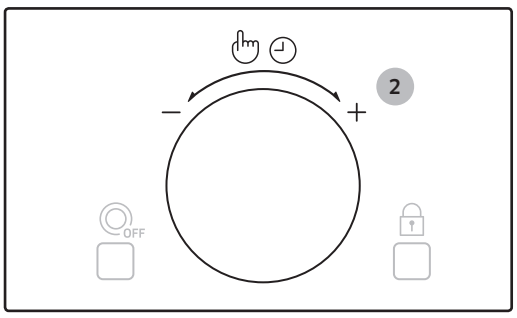
⚠ FORSIKTIG

Bruk ALLTID kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

⚠ FORSIKTIG

Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det lave stativet.
Åpne døren. Plasser maten på den roterende tallerkenen eller på det lave stativet, som deretter plasseres på den roterende tallerkenen. Lukk døren.
Varmeelementet må være i vannrett posisjon.

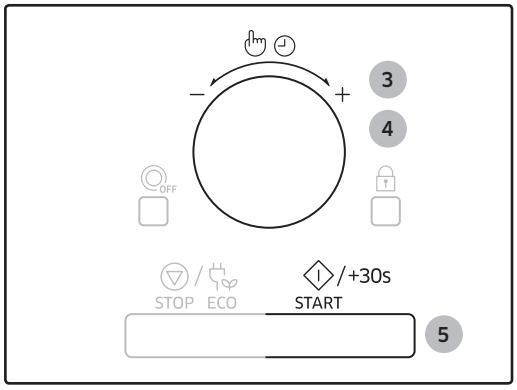




1. Trykk på **Combi (Kombinasjon)**-knappen.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:
   Cb-1 (mikrobølge + grill)

2. Få displayet til å vise Cb-2 (mikrobølge + konveksjon) ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**, og trykk deretter på **flerfunksjonsvelgeren**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 50 2015-04-17 7:08:25



3. Velg temperatur ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren** (Temperatur :. 40–200 °C). Så trykker du på **flerfunksjonsvelgeren** for å velge temperaturen.

- Hvis du ikke stiller inn temperaturen innen 5 sekunder, går enheten automatisk til trinnet for å stille inn tilberedningstid.

Resultat: Følgende indikatorer vises:

(kombinasjonsmodus mikrobølge og konveksjon)

180 °C (temperatur)

- Du kan ikke angi styrke for kombimodus.

4. Still inn tilberedningstiden ved å dreie på **flerfunksjonsvelgeren**

- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

5. Trykk på **START/+30s**-knappen.

Resultat: Kombinasjonstilberedning starter. Ovnen varmes opp til ønsket temperatur, og fortsetter med mikrobølgetilberedning til tilberedningstiden er over. Når den er ferdig.

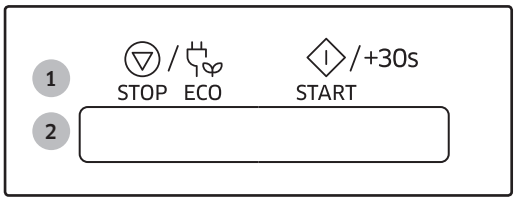
1) Ovnen piper 4 ganger.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 51 2015-04-17 7:08:26

Bruk av ovnen

Slå av pipesignalet

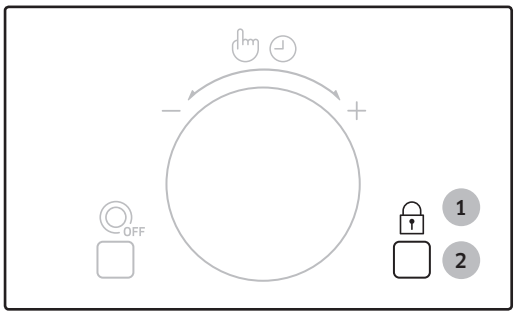
Du kan slå av pipingen når du vil.



1. Trykk på **START/+30s**-knappen og **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen samtidig.
   Resultat: Ovnen piper ikke for å signalisere avslutning av en funksjon.
2. Trykk på **START/+30s**-knappen og **STOP/ECO (Stopp/Øko)**-knappen igjen samtidig for å slå på pipesignalet igjen.
   Resultat: Ovnen virker normalt.

Bruke barnesikringsfunksjonene

Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram, som gjør det mulig å "låse" ovnen slik at barn eller andre som ikke er kjent med den, ikke kan starte den ved et uhell.



1. Trykk på **Barnesikring**-knappen i 3 sekunder.
   Resultat:
   - Ovnen er låst (ingen funksjoner kan velges).
   - Skjermen viser "L".

2. For å låse opp ovnen trykker du på **Barnesikring**-knappen i 3 sekunder.
   Resultat: Ovnen kan brukes som normalt.

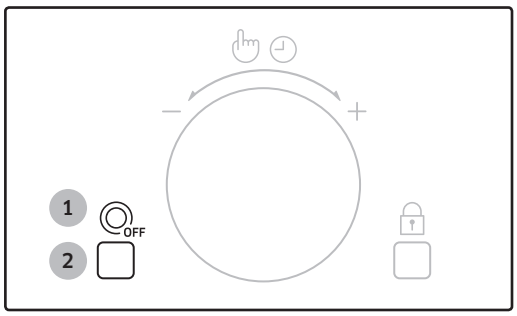
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 52 2015-04-17 7:08:26

Slå den roterende tallerkenen på/av

Med knappen for å slå den **Roterende tallerkenen på/av** kan du bruke store tallerkener som fyller hele ovnen ved å hindre den roterende tallerkenen i å rotere (bare i manuell tilberedningsmodus).

⚠ FORSIKTIG

Resultatene vil bli mindre tilfredsstillende i dette tilfellet siden kokingen blir mindre jevn.
Vi anbefaler at du dreier tallerkenen for hånd halvveis i tilberedningsprosessen.



⚠ ADVARSEL

Bruk aldri den roterende tallerkenen uten mat i ovnen.
Årsak: Dette kan forårsake brann eller skade på enheten.

1. Trykk på knappen for å slå den **Roterende tallerkenen på/av** under innstilling av funksjonen for Microwave (mikrobølge), Convection (konveksjon), Preheat (forhåndsoppvarming) og Combi (kombinasjon).
   - Ikke tilgjengelig med forhåndsprogrammert funksjon eller før du trykker på Mikrobølge-, Grill-, Konveksjon-, Forhåndsoppvarming- og Kombinasjon-knappen.

   Resultat: Symbolet for roterende tallerken på/av vises på displayet, og tallerkenen roterer ikke under tilberedning.

   OFF (Roterende tallerken av)
2. For å slå den roterende tallerkenen på igjen trykker du på knappen for **Roterende tallerken på/av** igjen.
   Resultat: Symbolet for roterende tallerken på/av forsvinner fra displayet, og tallerkenen roterer.

MERK

Knappen for **Roterende tallerken på/av** er bare tilgjengelig under tilberedning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 53 2015-04-17 7:08:27

Veiledning for kokekar

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes.
Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekaret er merket som sikkert for mikrobølgeovn, behøver du ikke bekymre deg.
Følgende tabell viser ulike typer kokekar og angir om de kan brukes og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn.

Kokekar	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Crisp-tallerken	✓	Ikke forhåndsoppvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ovn til husholdningsservice	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 54 2015-04-17 7:08:27

Kokekar	Sikkert i mikrobølgeovn	Kommentarer
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓✗	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ : Anbefales ✓✗ : Vær forsiktig ✗ : Usikkert

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 55 2015-04-17 7:08:27

Tilberedningsveiledning

Mikrobølger

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten.

Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

Tilberedning

Kjøkkenutstyr for tilberedning i mikrobølgeovn:

Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:

Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. Smelting av smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under tilberedning

Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på ulike måter, for eksempel med en keramisk tallerken, et plastdeksel eller en plastfolie som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Hviletider

Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 56 2015-04-17 7:08:27

Tilberedingsveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd.
Rør om to ganger under tilberedning, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Brokkoli	300 g	600 W	8-9
	Instruksjoner Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Erter	300 g	600 W	7-8
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Grønne bønner	300 g	600 W	7½-8½
	Instruksjoner Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7-8
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Grønnsaksblanding (kinesisk blanding)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruksjoner Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 57 2015-04-17 7:08:28

Tilberedningsveiledning

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt – se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett tilberedningen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.

Hint: Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instruksjoner Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Rosenkål	250 g	900 W	6-6½
	Instruksjoner Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Gulrøtter	250 g	900 W	5-5½
	Instruksjoner Skjær gulrøttene i omtrent like store biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Blomkål	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instruksjoner Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Squash	250 g	900 W	4-4½
	Instruksjoner Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Aubergine	250 g	900 W	3½-4
	Instruksjoner Skjær auberginen i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over. Server etter at den har stått i 3 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 58 2015-04-17 7:08:28

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Purreløk	250 g	900 W	4-4½
	Instruksjoner Skjær purreløk i tykke biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Sopp	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instruksjoner Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Løk	250 g	900 W	5-5½
	Instruksjoner Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Paprika	250 g	900 W	4½-5
	Instruksjoner Skjær paprika i små skiver. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Poteter	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instruksjoner Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Turnips/kålrot	250 g	900 W	5½-6
	Instruksjoner Skjær turnips/kålrot i små biter. Server etter at den har stått i 3 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 59 2015-04-17 7:08:28

Tilberedningsveiledning

Tilberedningsveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk – risen dobler sitt volum når den kokes. Dekk til under tilberedning. Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør. Merknad: det kan være at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk. Rør om av og til under og etter tilbereding. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Hvit ris (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instruksjoner Tilsett dobbel mengde kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Brun ris (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instruksjoner Tilsett dobbel mengde kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Blandet ris (Ris + villris)	250 g	900 W	16-17
	Instruksjoner Bruk 500 ml kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Blandet korn (Ris + korn)	250 g	900 W	17-18
	Instruksjoner Bruk 400 ml kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instruksjoner Bruk 1 000 ml kaldt vann. Server etter at den har stått i 5 minutter.		
Hurtignudler	1 liten pakke (80 g) 1 stor pakke (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instruksjoner Bruk en pyrex-bolle av glass. Tilsett nudlene og 350 ml vann med romtemperatur i bollen. Tilbered tildekket og gjennomhullet flere ganger. Tøm ut vannet etter tilberedning, og tilsett krydderblandingen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 60 2015-04-17 7:08:28

Gjenoppvarming

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning. Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 900 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W. Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).
Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye. Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat.
Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.
La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.
Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

Varme opp væsker

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 61 2015-04-17 7:08:28

Tilberedningsveiledning

Gjenoppvarming av babymat

Babymat:

Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: 30-40 °C.

Babymelk:

Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur. ca. 37 °C.

Merknad:

Babymat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Drikke (Kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instruksjoner Hell i kopper og varm opp utildekket Plasser 1 kopp i midten, 2 ovenfor hverandre og 3 i ring. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om. Server etter at den har stått i 1-2 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 62 2015-04-17 7:08:28

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Suppe (avkjølt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instruksjoner Hell opp i en dyp steingodstallerken eller en dyp steingodsbolle. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Stuing (avkjølt)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruksjoner Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruksjoner Hell pasta (f.eks. spagetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350 g	600 W	4-5
	Instruksjoner Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Porsjonsmåltid (avkjølt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instruksjoner Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Server etter at den har stått i 3 minutter.		
Ostefundue klar til servering (avkjølt)	400 g	600 W	6-7
	Instruksjoner Ha den serveringsklare ostefonduen i en ovnsfast glassbolle med lokk i passe størrelse. Rør om av og til under og etter oppvarming. Rør godt om før du serverer. Server etter at den har stått i 1-2 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 63 2015-04-17 7:08:28

Tilberedningsveiledning

Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid
Babymat (Grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.
	Instruksjoner Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Babygrøt (Korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.
	Instruksjoner Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.
	Instruksjoner Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye. Server etter at den har stått i 2-3 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 64 2015-04-17 7:08:28

Tining

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester. Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.
Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig. Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på.

Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under tining.
Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

Hint: Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Kjøtt			
Kjøttdeig	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Svinestek	250 g	180 W	7-8
	Instruksjoner Legg kjøttet på den roterende tallerkenen. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 15-30 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 65 2015-04-17 7:08:28

Tilberedningsveiledning

Mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	Tid (min.)
Fjærkre			
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	180 W	14-15
Hel kylling	1200 g	180 W	32-34
	Instruksjoner Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 15-60 minutter.		
Fisk			
Fiskefiléter	200 g	180 W	6-7
Hel fisk	400 g	180 W	11-13
	Instruksjoner Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 10-25 minutter.		
Frukt			
Bær	300 g	180 W	6-7
	Instruksjoner Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter). Server etter at den har stått i 5-10 minutter.		
Brød			
Rundstykker	2 stk.	180 W	1-1½
(ca. 50 g hver)	4 stk.		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Tysk brød	500 g	180 W	7-9
(Hvete + rug)	**Instruksjoner** Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend halvveis i opptiningstiden! Server etter at den har stått i 5-20 minutter.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 66 2015-04-17 7:08:28

Grill

Grilloppvarmingselementet befinner seg under taket inne i ovnsrommet. Det virker når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotering gjør maten mer jevnt brun. Forvarming av grillen i 3-5 minutter vil gjøre maten raskere brun.

Kokekar til grilling:

Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Mat som egner seg til grilling:

Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet når du bruker grillmodus, med mindre andre anbefalinger er gitt.

Mikrobølger + grill

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hastigheten ved mikrobølgetilberedning. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt. Standardstyrke for denne modusen er 300 W + Grill.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill

Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + grill:

Mat som egner seg til tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (for eksempel ovnsbakt pasta), så vel som mat som krever kort tilberedningstid for å brune toppen på maten. Denne modusen kan også benyttes til tykke matporsjoner som gjør seg godt med en brunet og sprø overflate (for eksempel kyllingstykker – vend dem når over halvparten av stekingen er ferdig). Se i grilltabellen hvis du ønsker mer informasjon.

Viktig merknad:

Husk at maten må plasseres på det høye stativet når du bruker kombinasjonsmodus (mikrobølge + grill), med mindre andre anbefalinger er gitt. Se i instruksjonene i tabellen nedenfor.
Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 67 2015-04-17 7:08:28

Tilberedningsveiledning

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i 2-3 minutter.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.
Bruk grytekluter når du tar den ut.

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Toastskiver	4 stk. (à 25 g)	Bare grill	4-4½	3-4
	Instruksjoner Legg toastskiver ved siden av hverandre på det høye stativet.			
Grillede tomater	400 g (2 stk.)	300 W + Grill	6-8	–
	Instruksjoner Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Ordne i en sirkel på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett det på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Toast med ost og tomat	4 stk. (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	–
	Instruksjoner Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Toast Hawaii (Skinke, ananas, osteskiver)	4 stk. (500 g)	300 W + Grill	6-8	–
	Instruksjoner Rist brødskivene først. Legg toasten med pålegg på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Bakte poteter	500 g	300 W + Grill	10-12	–
	Instruksjoner Skjær potetene i to. Legg dem i en sirkel på stativet med skjæreflatene mot grillen.			
Gratinerte poteter/ grønnsaker (avkjølt)	450 g	300 W + Grill	10-12	–
	Instruksjoner Legg fersk grateng i en liten, ildfast form. Sett formen på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.			
Bakte epler	2 epler (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	–
	Instruksjoner Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflarn oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser fatet direkte på det lave stativet.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 68 2015-04-17 7:08:29

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instruksjoner Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			
Stekt fisk	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instruksjoner Pensle skinnet på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Legg to fisker med hode mot hale på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.			
Kokebanan	1 stk. (200 g)	1 trinn 300 W + Grill 2 trinn grill	7-7½	4-5
	Instruksjoner Skrell kokebananen, skjær den i 1 cm tykke skiver, og legg den på crisp-tallerkenen med grillstativet. Pensle alle sider med olje. Hvis kokebananen blir myk, reduserer du tiden med 1-2 minutter. La stå i 1-2 minutter.			
Yamsrot	200 g	300 W + Grill	11-11½	–
	Instruksjoner Skrell yamsroten, skjær den i 1,5 cm tykke skiver, og legg den på crisp-tallerkenen. Pensle alle sider med olje. Legg den på det høye stativet, og tilberede. La stå i 1-2 minutter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 69 2015-04-17 7:08:29

Tilberedningsveiledning

Konveksjon

Tilberedning med konveksjon er den tradisjonelle og velkjente måten å lage mat på i en tradisjonell ovn men varm luft.
Varmeelementet og viften er plassert på bakveggen, slik at den varme luften sirkuleres. Denne modusen understøttes av det øvre varmeelementet.

Kokekar for matlaging med konveksjon:

Alle vanlige ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

Matvarer som er egnet for tilberedning med konveksjon:

Alle kjeks, scones, rundstykker og kaker bør tilberedes på denne måten. Det samme gjelder tunge fruktkaker, vannbakkels og suffléer.

Mikrobølge + konveksjon

I denne modusen kombineres mikrobølgeenergi med varmluft, slik at tilberedningstiden reduseres samtidig som maten får en brun og sprø overflate.
Tilberedning med konveksjon er den tradisjonelle og velkjente måten å lage mat på i en ovn med varmluft som sirkuleres av en vifte på bakveggen.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + konveksjon:

Må kunne slippe mikrobølgene gjennom. Må være ovnsfast (som glass, keramikk eller porselen uten metallkanter). Samme type som kokekarene som er beskrevet under mikrobølge + grill.

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge+konveksjon:

All slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 70 2015-04-17 7:08:29

Konveksjonsveiledning for fersk og frossen mat

Forvarm konveksjonen med automatisk forvarmingsfunksjon til ønsket temperatur. Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved konveksjonstilberedning. Bruk grytekluter når du tar den ut.

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Pizza Frossen pizza (Ferdiglaget)	300-400 g	1 trinn 300 W + 200 °C 2 trinn konveksjon 180 °C	7-9	5-6
	Instruksjoner Sett pizzaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter steking.			
Pasta Frossen lasagne	400 g	300 W + 200 °C	18-23	–
	Instruksjoner Plasser i en egnet ildfast form eller la stå i formen den ble kjøpt i (så lenge denne egner seg for mikrobølger og ovnsvarme). Sett frossen pasta på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.			
Kjøtt Okse-/lammestek (Medium)	1200-1300 g	300 W + 180 °C	22-24	24-26
	Instruksjoner Pensle steken med olje,og krydre den med pepper, salt og paprika. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter.			
Stekt kylling	1200 g	300 W + 200 °C	27-29	18-20
	Instruksjoner Pensle kyllingen med olje og krydder. Plasser kyllingen på det lave stativet, først med brystsiden ned, og deretter med brystsiden opp. La stå i 5 minutter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 71 2015-04-17 7:08:29

Tilberedningsveiledning

Fersk mat	Porsjonsstørrelse	Av/på	1 trinn (min.)	2 trinn (min.)
Brød				
Ferske rundstykker	6 stk. (350 g)	300 W + 180 °C	10-12	–
	Instruksjoner Legg rundstykkene i en ring på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter.			
Hvitløksbrød (Avkjølt, forhåndsstekt	200 g (1 stk.)	300 W + 200 °C	5-6	–
	Instruksjoner Sett den avkjølte baguetten på bakepapir på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter steking.			
Kake				
Marmorkake (Fersk deig)	500 g	Bare 180 °C	38-43	–
	Instruksjoner Legg den ferske deigen i en liten rektangulær kakeform av metall (diameter 25 cm). Sett kaken på det lave stativet. La stå i 5-10 minutter etter steking.			
Småkaker (Fersk deig)	10 x 28 g	Bare 160 °C	31-34	–
	Instruksjoner Fordel den ferske deigen jevnt i papirformene, og sett det på bakeplaten på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter steking.			
Kjeks og småkaker (Fersk deig)	200-250 g	Bare 200 °C	15-20	–
	Instruksjoner Sett de kalde croissantene på bakepapir på det lave stativet.			
Frossen kake	1000 g	300 W + 180 °C	15-20	–
	Instruksjoner Sett den frosne kaken på det lave stativet. Etter tining og oppvarming lar du den hvile i 15-20 minutter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 72 2015-04-17 7:08:29

Tips og triks

Smelte smør

Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken.
Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 900 W, til smøret har smeltet.

Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet.
Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

Smelte krystallisert honning

Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

Smelte gelatine

Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn.
Varm opp i 1 minutt på 300 W.
Rør etter smelting.

Glasur (til kaker)

Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann. Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 900 W til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

Koke syltetøy

Legg 600 g frukt (f.eks. bær) i en passende ildfast glassbolle med lokk.
Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 900 W.
Rør om flere ganger under tilberedning.
Hell rett over på små syltetøyglass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

Lage pudding

Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner, og rør godt. Bruk en passende ildfast glassbolle med lokk. Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 900 W.
Rør om flere ganger under tilberedning.

Brune mandelflak

Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken.
Rør om flere ganger mens de brunes i 3½ til 4½ minutt på 600 W.
La det stå i 2-3 minutter i ovnen.
Bruk grytekluter når du tar ut av ovnen!

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 73 2015-04-17 7:08:29

Feilsøking

Feilsøking

Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen.

Problem	Årsak	Tiltak
Generelt		
Knappene kan ikke trykkes inn skikkelig.	Fremmedelementer kan settes fast mellom knappene.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
	For berøringsmodeller: Det er fukt på utsiden.	Tørk av fukten fra utsiden.
	Barnesikringen er aktivert.	Deaktiver barnesikringen.
Det vises ikke noe klokkeslett.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	ØKO-funksjonen (strømsparing) er angitt.	Slå av ØKO-funksjonen.
Ovnen virker ikke.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
	Døren åpner sikkerhetsmekanismene som er dekket med fremmedelementer.	Fjern elementet som sitter fast, og prøv igjen.
Ovnen stopper under bruk.	Brukeren har åpnet døren for å vende mat.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen.
Ovnen slår seg av under bruk.	Ovnen har vært i gang over en lengre periode.	La ovnen kjøle seg ned når den har vært i bruk over en lengre periode.
	Kjøleviften fungerer ikke.	Hør etter om du kan høre kjøleviften.
	Prøv å betjene ovnen uten mat i den.	Sett mat i ovnen.
	Det er ikke nok ventileringsplass for ovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Flere strømkontakter brukes i samme støpsel.	Bruk bare ett støpsel for ovnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 74 2015-04-17 7:08:29

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen får ikke strøm.	Det er ikke noe strøm.	Kontroller at strømmen er koblet til.
Det kommer smellelyder under bruk, og ovnen fungerer ikke.	Å tilberede mat i beholdere med lufttette lokk, kan føre til smellelyder.	Ikke bruk lufttette beholdere, da de kan sprekke under tilberedelse på grunn av at innholdet utvider seg.
Utsiden av ovnen blir for varm under bruk.	Det er ikke nok ventileringsplass for ovnen.	Det er luftinntak og luftutløp på for- og baksiden av ovnen for ventilasjon. Overhold avstandene som er beskrevet i installasjonsveiledningen for produktet.
	Det er gjenstander oppå ovnen.	Fjern alle gjenstander oppå ovnen.
Døren kan ikke åpnes inn skikkelig.	Matrester sitter fast mellom døren og ovnens innvendige flater.	Rengjør ovnen og åpne deretter døren.
Ovnen varmer ikke.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Oppvarmingen er svak eller treg.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 75 2015-04-17 7:08:29

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Varmefunksjonen fungerer ikke.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Tinefunksjonen fungerer ikke.	Ovnen fungerer kanskje ikke, for mye mat blir tilberedt eller det brukes uegnede kokekar.	Plasser en kopp med vann i en beholder som er egnet for mikrobølgeovn, og kjør mikrobølgeovnen i 1-2 minutter for å se om vannet blir varmet opp. Reduser mengden vann og start funksjonen igjen. Bruk en beholder med flat bunn.
Ovnslyset er svakt eller slår seg ikke på.	Døren har stått åpen lenge.	Ovnslyset kan slå seg av automatisk når ØKO-funksjonen er aktiv. Lukk og åpne døren på nytt eller trykk på knappen Cancel (avbryt).
	Ovnslyset er dekket med fremmedelementer.	Rengjør innsiden av ovnen, og sjekk på nytt.
Det kommer en pipelyd under tilbereding.	Hvis funksjonen automatisk tilbereding brukes, betyr denne pipelyden at det på tide å vende maten som tines.	Trykk på Start-knappen igjen etter å ha vendt maten, for å starte handlingen på nytt.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er montert på en ujevn overflate.	Sørg for at ovnen er montert på en flat, stabil overflate.
Det kommer gnister under tilbereding.	Metallbeholdere brukes i ovns-/ tiningsfunksjoner.	Ikke bruk metallbeholdere.
Når strømmen er tilkoblet, begynner ovnen å fungere med én gang.	Døren er ikke skikkelig lukket.	Lukk døren og sjekk igjen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 76 2015-04-17 7:08:29

Problem	Årsak	Tiltak
Det kommer elektrisitet fra ovnen.	Strømmen eller støpselet er ikke skikkelig jordet.	Sørg for at strømmen og støpselet er skikkelig jordet.
Det drypper vann.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det kommer damp fra en sprekk i døren.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Det ligger igjen vann i ovnen.	Avhengig av maten som tilberedes, kan det i enkelte tilfeller være igjen vann eller damp i ovnen. Dette er ikke en feil med ovnen.	La ovnen kjøle seg ned, og tørk den med et tørt kjøkkenhåndkle.
Styrken på lyset i ovnen varierer.	Lysstyrken endres avhengig av endringer i nytteeffekt i henhold til funksjon.	Endringer i nytteeffekt under tilberedning er ikke feil. Dette er ikke en feil med ovnen.
Tilberedningen er ferdig, men kjøleviften går fremdeles.	Kjøleviften fortsetter å gå i omtrent 3 minutter etter at tilberedningen er ferdig for å ventilere ovnen.	Dette er ikke en feil med ovnen.
Å trykke på knappen +30sec betjener ovnen.	Dette skjer når ovnen ikke er i bruk.	Mikrobølgeovnen er utformet til å betjenes ved å trykke på +30sec-knappen når den ikke er i bruk.
Roterende tallerken		
Den roterende tallerkenen får feil plassering eller slutter å rotere mens den er i gang.	Det er ingen roterende ring, eller den roterende ringen er ikke skikkelig på plass.	Monter den roterende ringen og prøv igjen.
Tallerkenen sleper når den roterer.	Den roterende ringen er ikke skikkelig på plass, det er for mye mat eller beholderen er for stor og berører innsiden av mikrobølgeovnen.	Tilpass mengden mat og ikke bruk beholdere som er for store.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 77 2015-04-17 7:08:29

Feilsøking

Problem	Årsak	Tiltak
Den roterende tallerkenen skrangler når den roterer og lager bråk.	Matrester sitter fast i bunnen av ovnen.	Fjern alle matrester som sitter fast i bunnen av ovnen.
Grill		
Det kommer røyk fra ovnen under bruk.	Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
	Maten er for nære grillen.	Plasser maten med en passende avstand fra grillen under tilbereding.
	Maten er ikke skikkelig tilberedt og/ eller plassert.	Pass på at maten er skikkelig tilberedt og plassert.
Ovn		
Ovnen varmer ikke.	Døren er åpen.	Lukk døren og prøv igjen.
Det kommer røyk fra ovnen under forvarming.	Første gang du bruker ovnen, kan det komme røyk fra varmeelementet under innledende bruk.	Dette er ikke en feil, og når du har brukt ovnen 2–3 ganger, bør det slutte.
	Det er mat på varmeelementene.	La ovnen kjøle seg ned, og fjern matrestene fra varmeelementene.
Det lukter brent eller plast når ovnen er i bruk.	Det brukes kokekar av plast eller annet materiale som ikke er ildfast.	Bruk kokekar av glass som er egnet for høye temperaturer.
Det kommer vond lukt fra ovnen.	Matrester eller plast har smeltet og brent seg fast inni ovnen.	Bruk dampfunksjonen og tørk deretter av med en tørr klut. Du kan legge i en sitronskive og sette i gang ovnen for å fjerne lukten fortere.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 78 2015-04-17 7:08:30

Problem	Årsak	Tiltak
Ovnen tilbereder ikke maten skikkelig.	Ovnsdøren åpnes ofte under tilberedning.	Døren må ikke åpnes ofte, med mindre du tilbereder matvarer som må snus. Hvis du åpner døren ofte, reduseres temperaturen i ovnen, noe som kan ha innvirkning på resultatene.
	Ovnskontrollene er feil angitt.	Angi ovnskontrollene riktig, og prøv på nytt.
	Grillen eller annet tilbehør er ikke satt inn riktig.	Sett tilbehøret riktig inn.
	Kokekar av feil type eller størrelse blir brukt.	Still inn ovnskontrollene på nytt eller bruk kokekar med flate bunner.

MERK

Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte den lokale forhandleren eller SAMSUNGs kundeservicesenter.

Ha følgende informasjon for hånden:

- Modell og serienumre, vanligvis trykt på baksiden av ovnen
- Garantiinformasjon
- En klar beskrivelse av problemet

Ta så kontakt med den lokale forhandleren eller SAMSUNG kundesenter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 79 2015-04-17 7:08:30

Feilsøking

Informasjonskoder

Kode	Årsak	Tiltak
C-10	Tilberedningssensoren må sjekkes.	Trykk på Stop/Cancel-knappen (Stopp/Avbryt), og prøv igjen. Hvis det skjer på nytt, slår du av mikrobølgeovnen i over 30 sekunder og prøver å stille den inn igjen. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.
C-20	Temperatursensoren må sjekkes.	
C-21	Temperatursensoren registrerer høyere temperaturer enn den innstilte temperaturen.	Slå av mikrobølgeovnen for å kjøle av produktet, og prøv å stille den inn igjen. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.
C-d0	Kontrollknapper trykkes inn i over 10 sekunder.	Rengjør tastene og kontroller om det er vann på overflaten rundt tastene. Hvis det skjer på nytt, slår du av mikrobølgeovnen i over 30 sekunder og prøver å stille den inn igjen. Hvis det skjer igjen, ringer du ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

MERK

For alle koder som ikke står i listen over, eller hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet, skal du kontakte ditt lokale SAMSUNG kundesenter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 80 2015-04-17 7:08:30

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Modell	MC32J7085C*
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz vekselstrøm
Strømforbruk Maksimal effekt Mikrobølger Grill (varmeelement) Konveksjon (varmeelement)	 2100 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Utgangseffekt	100 W / 900 W – 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Dimensjoner (B x H x D) Utvendig (inkludert håndtak) Ovnsrom	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volum	32 liter
Vekt Netto	 ca. 20,0 kg

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_NO.indd 81 2015-04-17 7:08:30

Notat

Notat

Vær oppmerksom på at Samsung-garantien IKKE dekker servicetelefoner for å forklare drift av produktet, riktig eller feil installering eller utføring av normal rengjøring eller vedlikehold

HAR DU SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319H-01

Mikroaaltouuni

käyttöopas

MC32J7085C*

Sisällysluettelo

Tämän käyttöoppaan käyttäminen **4**

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä: 4

Turvallisuusohjeet **5**

Tärkeitä turvallisuusohjeita 5

Asentaminen **13**

Lisätarvikkeet 13
Asennuspaikka 15
Uunilautanen 15

Huolto **16**

Puhdistaminen 16
Vaihtaminen (korjaaminen) 18
Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet 18

Pikaopas **19**

Uunin ominaisuudet **20**

Uuni 20
Käyttöpaneeli 21

Uunin käyttäminen **22**

Mikroaaltouunin toiminta 22
Uunin oikean toiminnan tarkastaminen 23
Kellonajan asettaminen 23
Ruoanvalmistus/lämmittäminen 24
Tehot ja ajanvaihtelut 25
Valmistusajan muuttaminen 26
Valmistuksen keskeyttäminen 26
Virransäästötilan asettaminen 27
Rapeapaistotoimintojen käyttäminen 28
Rapeapaisto-opas 29
Tunnistintoimintojen käyttäminen 31
Tunnistinvalmistusopas 32
Terveellisen ruoan valmistustoimintojen käyttäminen 35
Terveellisen ruoan valmistusopas 36
Taikina- ja jogurttitoimintojen käyttäminen 38
Taikina-/jogurttiopas 39
Tehosulatustoimintojen käyttäminen 40
Tehosulatuksen opas 41

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 2 2015-04-17 7:07:45

Automaattisten lämmitys- ja valmistustoimintojen käyttäminen 42
Automaattisen lämmityksen/valmistuksen opas 43
Ruskistuslautasen käyttäminen 44
Kiertoilmatila 46
Grillaaminen 47
Varusteiden valinta 48
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö 48
Mikroaaltojen ja kiertoilman yhteiskäyttö 50
Äänimerkin mykistäminen 52
Lapsilukkotoimintojen käyttäminen 52
Uunilautasen ottaminen käyttöön ja pois käytöstä 53

Valmistusastiaopas 54

Valmistusopas 56

Mikroaallot 56
Valmistus 56
Lämmittäminen 61
Nesteiden lämmittäminen 61
Vauvanruoan lämmitys 62
Huomautus: 62
Sulattaminen 65
Grilli 67
Mikroaaltouuni + Grilli 67
Kiertoilmatila 70
Mikroaaltouuni + Kiertoilma 70
Vinkkejä 73

Vianmääritys 74

Vianmääritys 74
Näyttökoodit 80

Tekniset tiedot 81

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 3 2015-04-17 7:07:45

Tämän käyttöoppaan käyttäminen

Olet juuri hankkinut SAMSUNGin mikroaaltouunin. Käyttöohjeessa on hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- turvallisuusohjeita
- tietoja käyttöön soveltuvista varusteista ja valmistusastioista
- hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä
- ruoanvalmistusvinkkejä.

Oppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

⚠ VAROITUS

Vaarat ja vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman**.

⚠ HUOMIO

Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka saattavat aiheuttaa **pieniä henkilö- ja omaisuusvahinkoja**.

HUOM.

Hyödyllisiä vinkkejä, suosituksia ja muita tietoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 4 2015-04-17 7:07:46

Turvallisuusohjeet

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

VARMISTA, ETTÄ NÄITÄ TURVALLISUUSOHJEITA NOUDATETAAN AINA.

MUISTA NOUDATTAA SEURAAVIA OHJEITA, KUN KÄYTÄT UUNIA.

Vain mikroaaltotoiminto

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule tehdä sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää sinetöidyissä säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja sitä ei tule käyttää

- kauppojen, toimistojen ja muiden työpaikkojen taukotiloissa
- maatiloilla
- hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
- majataloissa.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 5 2015-04-17 7:07:46

Turvallisuusohjeet

VAROITUS: Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaiden lasten ei saa antaa puhdistaa laitetta tai tehdä muita sen tavalliseen ylläpitoon liittyviä toimia. Vanhemmat lapset saavat puhdistaa tai ylläpitää laitetta valvotusti.

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.

Pidä uunia silmällä, kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa, sillä astia voi syttyä palamaan.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tossujen, sienien ja puhdistusliinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai tulipalon.

Jos havaitset savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

VAROITUS: Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa räiskyä ja kiehua yli viiveellä.

VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 6 2015-04-17 7:07:46

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (esim. lasten) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla.

Uuni tulee asettaa sellaiseen asentoon ja sellaiselle korkeudelle, että sen sisätiloja ja säätimiä on helppo käyttää.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä siinä vettä 10 minuuttia ja käytä sitä vasta sen jälkeen.

Jos uunista tulee outoa ääntä, palaneen käryä tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan keittiöiden työskentelytasoilla (itsenäisenä kodinkoneena) eikä sitä saa asentaa kaapistoon.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 7 2015-04-17 7:07:46

Turvallisuusohjeet

Vain uunitoiminto – valinnainen

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei saa koskea.

VAROITUS: Laitteen näkyvillä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta.

Höyrypuhdistusta ei saa käyttää.

VAROITUS: Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankausaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

VAROITUS: Laite ja sen näkyvillä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Laitteen lämpövastuksiin ei saa koskea.

Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen lähettyviltä, jollei heitä valvota jatkuvasti.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ja kokemattomat henkilöt, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai ylläpitää laitetta ilman valvontaa.

Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

Laitteen luukku ja ulkopinta voivat kuumentua käytön aikana.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 8 2015-04-17 7:07:46

Pidä laite ja sen sähköjohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

Yleinen turvallisuus

⚠ VAROITUS

Vain pätevän teknikon tulee antaa muunnella tai korjata laitetta.

Älä lämmitä sinetöidyissä pakkauksissa olevia nesteitä ja muita ruoka-aineita.

Turvallisuussyistä laitetta ei tule milloinkaan puhdistaa höyry- tai painepesurilla.

Älä asenna laitetta kaltevalle pinnalle, lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden lähelle, kosteisiin, öljyisiin tai pölyisiin tiloihin, suoraan auringonvaloon, veden lähelle tai sellaisiin paikkoihin, joissa voi esiintyä kaasuvuotoja.

Laite on maadoitettava oikein paikallisten ja kansallisten säädösten mukaisesti.

Poista kaikki vieraat aineet (esim. pöly tai vesi) säännöllisesti pistokkeen liittimistä ja kosketuskohdista kuivaa liinaa käyttäen.

Älä vedä tai taivuta sähköjohtoa äläkä aseta sen päälle mitään painavia esineitä.

Jos tiloissa tapahtuu kaasuvuoto (propaani- tai nestekaasuvuoto tms.), tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen.

Älä kosketa pistoketta märillä käsillä.

Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on käytössä.

Älä laita sormiasi tai mitään laitteeseen kuulumattomia aineita sen sisälle. Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä altista laitetta kovalle paineelle tai iskuille.

Älä pidä uunia herkästi särkyvien esineiden, esimerkiksi lasitavaroiden tai astianpesualtaan päällä.

Älä käytä laitteen puhdistamiseen bentseeniä, ohentimia, alkoholia tai höyry- ja painepesureita.

Varmista, että virtalähteen jännite, taajuus ja virta vastaavat laitteen teknisiä ominaisuuksia.

Kytke pistoke tiiviisti pistorasiaan. Älä käytä jakorasioita, jatkojohtoja tai muuntajia.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 9 2015-04-17 7:07:46

Turvallisuusohjeet

Älä ripusta sähköjohtoa mihinkään metalliesineeseen äläkä laita sitä esineiden väliin tai uunin taakse.

Älä käytä vaurioitunutta pistoketta, virtajohtoa tai löysää pistorasiaa. Jos laitteen pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä kaada tai suihkuta vettä suoraan uunin päälle.

Älä pidä uunin päällä, sisällä tai luukun edessä mitään esineitä.

Älä ruiskuta uunin pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

Älä säilytä uunissa mitään palavia aineita. Ole erityisen varovainen, kun lämmität uunissa sellaisia ruokia tai juomia, jotka sisältävät alkoholia, sillä alkoholin höyryt saattavat osua uunin kuumiin osiin.

Älä päästä lapsia luukun lähelle, kun avaat tai suljet sen, sillä lapset voivat satuttaa itsensä siihen tai heidän sormensa voivat jäädä sen väliin.

VAROITUS: Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: anna ruoan ja juoman AINA seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen.

Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:
- Kasta palanut alue kylmään veteen vähintään 10 minuutiksi.
- Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
- Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.

Älä laita levyä tai ritilää veteen heti ruoanlaiton jälkeen, sillä ne voivat vaurioitua tai mennä rikki.

Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistamiseen, sillä ruokaöljyn lämpötilaa ei voida valvoa. Tällöin kuuma neste saattaa yhtäkkiä kiehua yli.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 10 2015-04-17 7:07:46

⚠ HUOMIO

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä. ÄLÄ käytä metalliastioita, vartaita, haarukoita tai sellaisia astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset yms.

Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.

Syy: Tästä syntyvät valokaaret tai kipinät voivat vaurioittaa uunia.

Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.

Käytä lyhyempää lämmitysaikaa pienemmille ruoka-annoksille, jottei ruoka ylikuumenisi tai palaisi.

Älä kasta virtajohtoa veteen äläkä kytke sitä märkänä, ja pidä se kaukana kaikista lämmönlähteistä.

Raakoja tai kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita tai kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei tule lämmittää mikroaaltouunissa.

Älä peitä laitteen ilmanvaihtoaukkoja liinoilla tai papereilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinan tai paperin palamaan. Uuni voi myös ylikuumentua ja sammua automaattisesti. Tällöin se pysyy sammutettuna niin kauan, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.

Käytä aina grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.

Sekoita nesteitä lämmityksen puolivälissä tai sen jälkeen, ja anna nesteiden seisoa lämmityksen jälkeen vähintään 20 sekuntia, jotta ne eivät kiehuisi ja räiskyisi.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessasi, jotta kuuma ilma tai höyry ei pääsisi polttamaan ihoasi.

Älä käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Mikroaaltouuni sammutetaan turvallisuussyistä automaattisesti 30 minuutin ajaksi. Suosittelemme pitämään uunissa aina vesilasillista, jotta mikroaaltosäteily kohdistuisi siihen, jos uuni käynnistetään vahingossa.

Asenna uuni tässä oppaassa annettujen turvaväliohjeiden mukaisesti. (Ks. kohtaa ”Mikroaaltouunin asentaminen”.)

Ole varovainen käyttäessäsi uunin lähellä sijaitsevia pistorasioita.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 11 2015-04-17 7:07:46

Turvallisuusohjeet

Varotoimenpiteitä liiallisen mikroaaltosäteilyn välttämiseksi. (Vain mikroaaltotoiminto)

Seuraavien turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

A. Älä milloinkaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta uunin turvalukitusta (luukun salpoja) äläkä työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

B. ÄLÄ laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin äläkä anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi luukun ja sen tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi pinnat käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

C. ÄLÄ käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:

1) Luukku (vääntynyt)

2) Luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet)

3) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

D. Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Samsung veloittaa korjausmaksun lisätarvikkeiden vaihtamisesta ja kosmeettisten vaurioiden korjaamisesta, jos laitteen tai lisätarvikkeen vauriot tai lisätarvikkeen häviäminen johtuu asiakkaasta. Tämä ehto koskee seuraavia:

A. Kolhiintunut, naarmuuntunut tai rikkoutunut luukku, kahva tai ulko- tai käyttöpaneeli

B. Rikkoutunut tai kadonnut uunipelti, ohjaintela, sovitin tai ritilä.

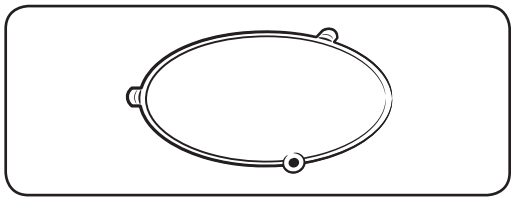
- Käytä tätä laitetta ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämän oppaan varoitukset ja tärkeät ohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska nämä käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa oppaassa kuvatuista, ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.
- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen. Se on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä lämmitä uunissa mitään tekstiilituotteita tai jyvillä täytettyjä tyynyjä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja tai tulipalon. Valmistaja ei ole vastuussa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 12 2015-04-17 7:07:46

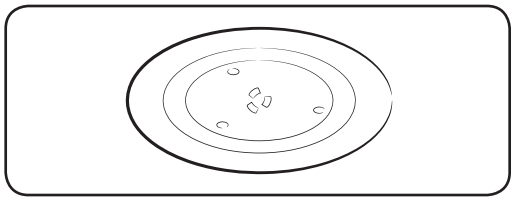
Asentaminen

Lisätarvikkeet

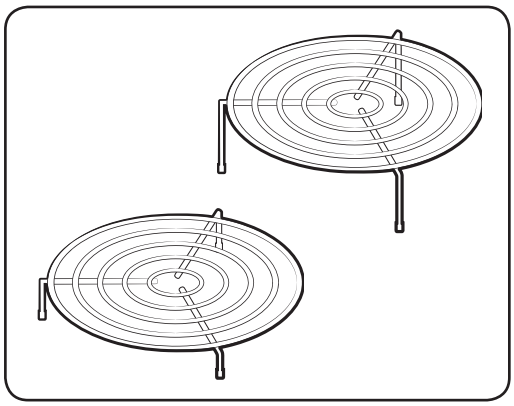
Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä varusteita, joita voidaan käyttää eri tavoin.



01 **Pyöritysalusta**, joka asetetaan uunin keskelle.
Tarkoitus: Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



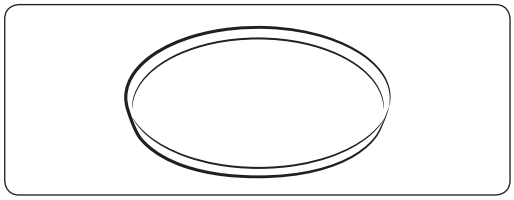
02 **Uunilautanen**, joka asetetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.
Tarkoitus: Uunilautanen toimii pääasiallisena ruoanlaittopintana ja se on helppo poistaa puhdistamista varten.



03 **Korkea ritilä** ja **matala ritilä**, jotka asetetaan uunilautaselle.
Tarkoitus: Metalliritilöiden avulla voidaan valmistaa ruokaa kahdessa astiassa samanaikaisesti. Pieni astia voidaan asettaa uunilautaselle ja toinen astia ritilälle.
Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa, kiertoilmatoiminnolla ja yhdistelmätilassa.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 13 2015-04-17 7:07:47

Asentaminen



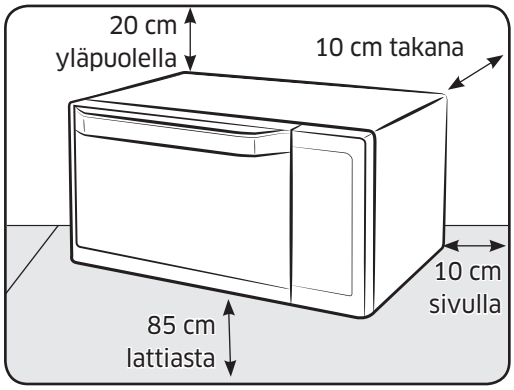
04 **Ruskistuslautanen**, ks. s. 44.
Tarkoitus: Ruskistuslautasta käytetään ruoan ruskistukseen mikroaaltouuni- tai yhdistelmätilassa. Sen avulla voi- ja pizzataikinoista tulee rapeita.

⚠ **HUOMIO**

ÄLÄ käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

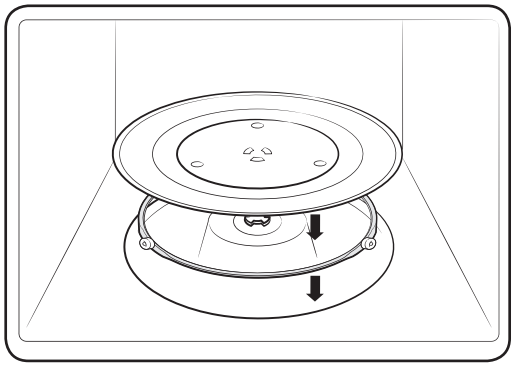
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 14 2015-04-17 7:07:48

Asennuspaikka



- Älä sijoita uunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, esimerkiksi mikroaaltouunin tai lämpöpatterin lähelle.
- Noudata uunin virtalähdettä koskevia vaatimuksia. Jos jatkojohtoa on käytettävä, käytä vain hyväksytyntyyppistä johtoa.
- Valitse tasainen, suora pinta, joka on n. 85 cm:n korkeudella lattiasta. Pinnan tulee kestää uunin paino.
- Varaa riittävästi tilaa ilmankierrolle: vähintään 10 cm takaseinästä ja molemmista reunoista sekä 20 cm yläosasta.
- Pyyhi uunin sisäpinnat ja luukun tiivisteet kostealla liinalla, ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran.

Uunilautanen



Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Varmista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 15 2015-04-17 7:07:48

Huolto

Puhdistaminen

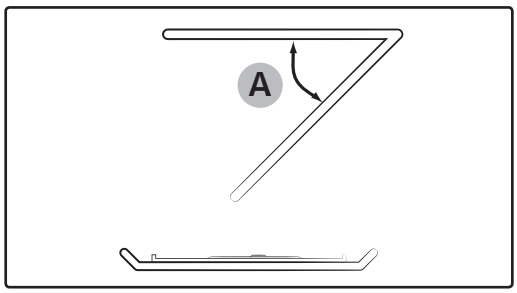
Puhdista uuni säännöllisesti, jotta sen sisä- ja ulkopuolelle ei pääsisi kertymään likaa. Kiinnitä erityistä huomiota luukkuun, sen tiivisteeseen sekä uunilautaseen ja pyöritysalustaan (vain soveltuvissa malleissa). Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista ensin, onko sen tiivisteisiin päässyt kertymään likaa. Käytä saippuavedellä kostutettua pehmeää liinaa uunin sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen. Huuhtele ja kuivaa hyvin.

Puhdista uunin sisältä kaikki vaikea ja haiseva lika.

1. Aseta kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautasen keskelle.
2. Lämmitä uunia 10 minuuttia enimmäisteholla.
3. Kun ohjelma on päättynyt, odota uunin jäähtymistä. Avaa tämän jälkeen luukku ja puhdista uunin sisätilat.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 16 2015-04-17 7:07:48

Kääntyvällä vastuksella varustettujen mallien sisätilojen puhdistaminen



Puhdista sisätilan yläosa laskemalla ylävastus 45 asteen kulmaan (A) kuvassa näytetyllä tavalla. Tällä tavoin yläosa on helpompi puhdistaa. Kun olet valmis, aseta ylävastus takaisin paikoilleen.

⚠ HUOMIO

- Pidä luukku ja sen tiiviste puhtaina ja varmista, että luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla. Muutoin uunin käyttöikä saattaa lyhetä.
- Varo läikyttämästä vettä uunin ilmanvaihtoaukkoihin.
- Älä käytä puhdistamiseen mitään hankaavia tai kemiallisia aineita.
- Puhdista uuni kunkin käyttökerran jälkeen miedolla pesuaineella, kun olet ensin antanut uunin jäähtyä.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 17 2015-04-17 7:07:49

Huolto

Vaihtaminen (korjaaminen)

⚠ VAROITUS

Uunissa ei ole käyttäjän vaihdettavissa olevia osia. Älä vaihda tai korjaa uunia itse.

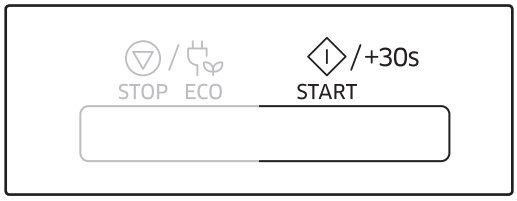
- Jos uunin saranoissa, tiivisteissä ja/tai luukussa esiintyy ongelmia, ota yhteyttä pätevään asentajaan tai lähimpään Samsungin huoltoon.
- Jos haluat vaihtaa uunin valon, ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon. Älä vaihda osaa itse.
- Jos havaitset ongelmia uunin ulkorungossa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään Samsungin huoltoon.

Pitkää käyttämättömänä seisottamista edeltävät suojatoimet

- Jos et käytä uunia pitkään aikaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja säilytä uunia jossakin kuivassa, pölyttömässä tilassa. Jos uunin sisälle pääsee kertymään pölyä ja kosteutta, uunin suorituskyky saattaa kärsiä.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 18 2015-04-17 7:07:49

Pikaopas

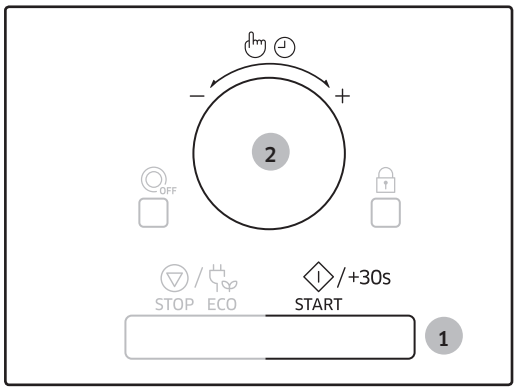


Jos haluat laittaa ruokaa:

Laita ruoka uuniin.
Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:

1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.



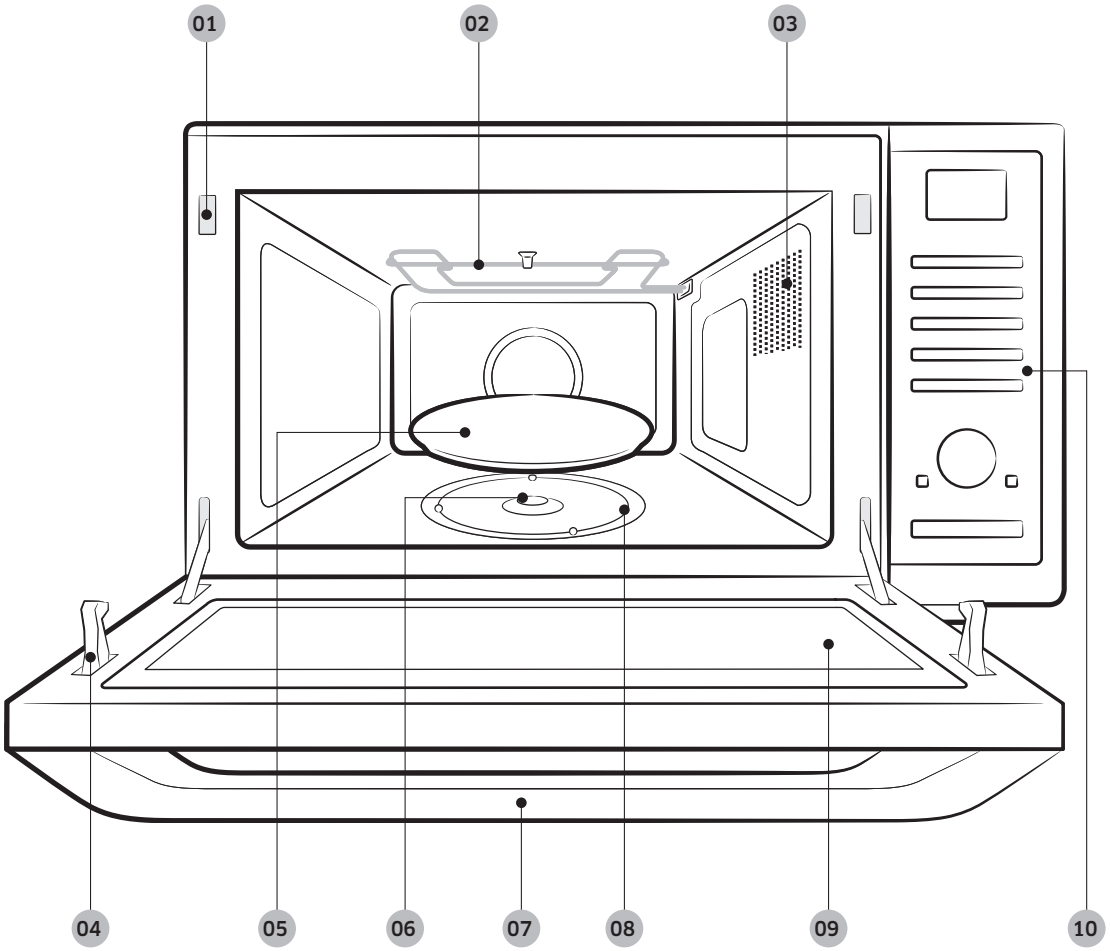
Jos haluat lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia.

1. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia kohden.
2. Voit asettaa haluamasi ajan kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 19 2015-04-17 7:07:49

Uunin ominaisuudet

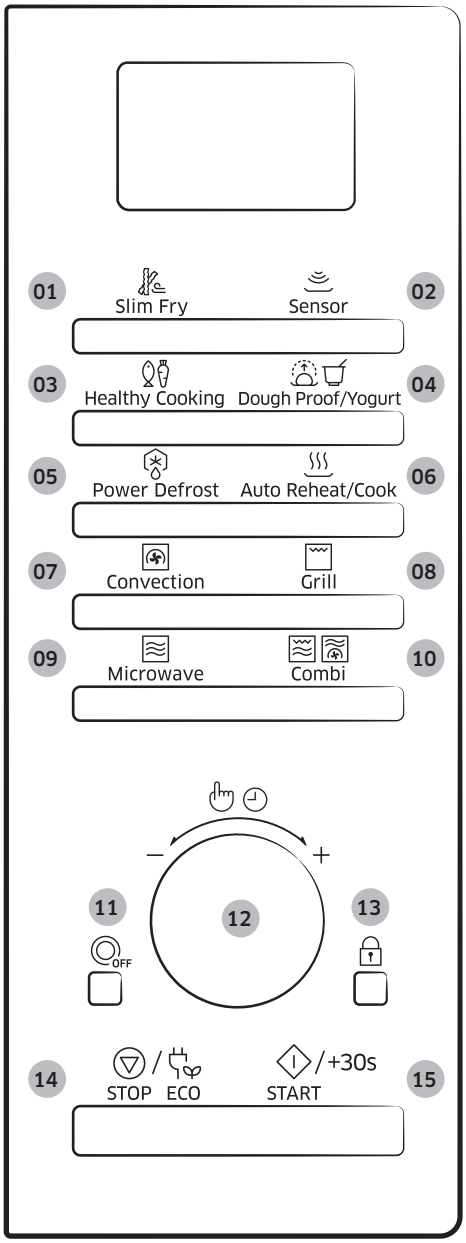
Uuni



01 Turvalukituskolot
02 Vastus
03 Ilmanvaihtoaukot
04 Luukun salvat
05 Uunilautanen
06 Sovitin
07 Luukun kahva
08 Pyöritysalusta
09 Luukku
10 Käyttöpaneeli

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 20 2015-04-17 7:07:50

Käyttöpaneeli



01 Slim Fry (rapeapaisto) -painike
02 Sensor (tunnistin) -painike
03 Healthy Cooking (terveellinen ruoka) -painike
04 Dough Proof/Yogurt (taikina/jogurtti) -painike
05 Power Defrost (tehosulatus) -painike
06 Auto Reheat/Cook (automaattinen lämmitys/valmistus) -painike
07 Convection (kiertoilma) -painike
08 Grill (grilli) -painike
09 Microwave (mikroaalto) -painike
10 Combi (yhdistelmätila) -painike
11 Uunilautanen käytössä/ poissa käytöstä -painike
12 Monitoimivalitsin
13 Lapsilukkopainike
14 Stop/Eco (pysäytys/eko) -painike
15 Start/+30s (käynnistys/+30s) -painike

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 21 2015-04-17 7:07:50

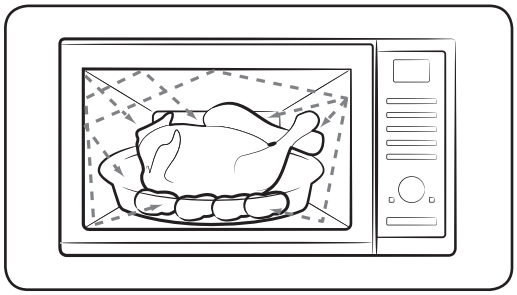
Uunin käyttäminen

Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaallot ovat suurtaajuuksisia sähkömagneettisia aaltoja. Vapautunut energia valmistaa tai lämmittää ruoan muuttamatta sen muotoa tai väriä.
Mikroaaltouunia voidaan käyttää seuraaviin:

- Sulatus
- Lämmitys
- Ruoanvalmistus

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate:



1. Magnetronin luomat mikroaallot heijastuvat uunin sisäpinnoista ja jakaantuvat tasaisesti ruoan kääntyessä uunilautasella. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.
2. Mikroaallot läpäisevät ruoan noin 2,5 cm:n syvyyteen. Ruoka valmistuu, kun lämpö hajaantuu ruoan sisällä.
3. Valmistusajat vaihtelevat riippuen käytettävästä astiasta ja seuraavista ruoan ominaisuuksista:
   - Määrä ja tiheys
   - Vesipitoisuus
   - Alkulämpötila (jääkaappikylmä tai huoneenlämpöinen)

⚠ HUOMIO

Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu uunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta:

- Ruoka kypsyisi tasaisesti myös keskeltä.
- Ruoan lämpötila olisi läpikotaisin sama.

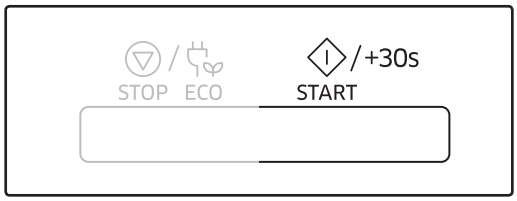
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 22 2015-04-17 7:07:50

Uunin oikean toiminnan tarkastaminen

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten uunin oikean toiminnan voi tarkastaa helposti. Jos epäilet jotakin ongelmaa, tutustu sivuilla 74–79 olevaan ”Vianmääritys”-osioon.

HUOM.

Uuni on kytkettävä sopivaan pistorasiaan. Uunilautanen on asetettava paikoilleen uuniin. Veden kiehuminen kestää kauan, jos muuta tehoa kuin enimmäistehoa (100 % – 900 W) käytetään.



Avaa luukku vetämällä sen yläosassa olevasta kahvasta.
Aseta lasillinen vettä uunilautaselle. Sulje luukku.

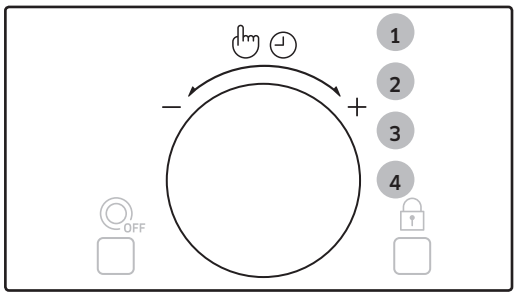
Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta ja aseta ajaksi 4–5 minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta riittävän monta kertaa.

Tulos: Uuni lämmittää vettä 4–5 minuuttia. Veden tulisi kiehua tässä ajassa.

Kellonajan asettaminen

Kun laitteeseen kytketään virta, ”88:88” tai ”12:00” ilmestyy automaattisesti näyttöön. Aseta kello oikeaan aikaan. Aika voidaan näyttää 24 tai 12 tunnin muodossa.
Kellonaika on asetettava:

- Mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä
- Sähkökatkoksen jälkeen.



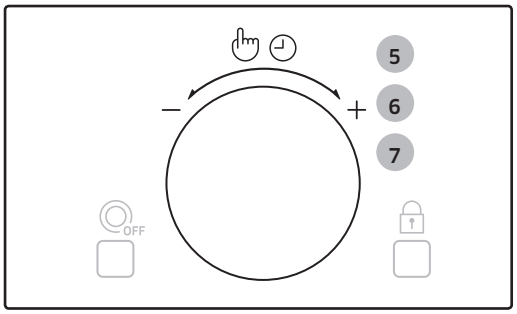
HUOM.

Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.

1. Paina **monitoimivalitsinta**.
2. Valitse kellonajan näyttötapa kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (12 h tai 24 h.)
3. Päätä asetusten tekeminen painamalla **monitoimivalitsinta**.
4. Aseta tunnit kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 23 2015-04-17 7:07:51

Uunin käyttäminen



5. Paina **monitoimivalitsinta**.
6. Aseta minuutit kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
7. Kun oikea aika on näkyvissä, käynnistä kello painamalla **monitoimivalitsinta**.
   Tulos: Kellonaika näkyy aina kun et käytä mikroaaltouunia.

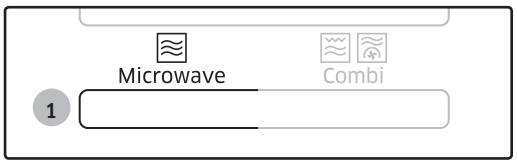
Ruoanvalmistus/lämmittäminen

Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudelleen.

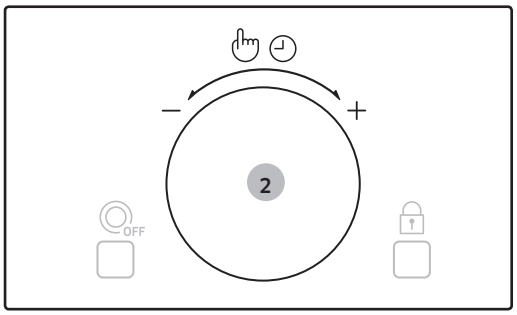
⚠ HUOMIO

Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.

Avaa luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku. Älä milloinkaan käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

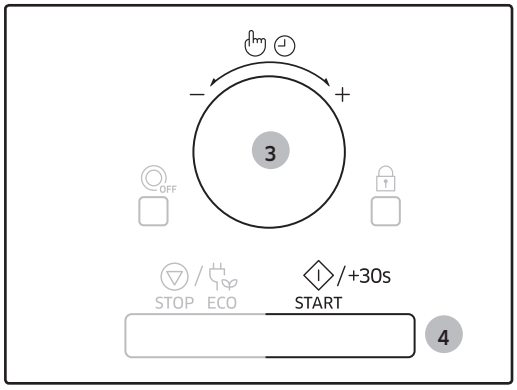


1. Paina **Microwave (mikroaalto)** -painiketta.
   Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:
   ≋ (mikroaaltouunitila)



2. Käännä **monitoimivalitsinta**, kunnes haluamasi teho näytetään.
   Aseta nyt teho painamalla **monitoimivalitsinta**.
   - Jos tehoa ei näytetä 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 24 2015-04-17 7:07:51



3. Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
   Tulos: Näytössä näytetään valmistusaika.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

Tehot ja ajanvaihtelut

Tehon valinnalla voidaan muuttaa hajaantuvan energian määrää ja täten myös ruoan valmistukseen tai lämmitykseen tarvittavaa aikaa ruoan tyypin ja määrän mukaisesti.
Voit valita kuudesta eri tehosta.

Teho	Prosenttiosuus	Lähtöteho
SUURI TEHO	100 %	900 W
YLEMPI KESKITEHO	67 %	600 W
KESKITEHO	50 %	450 W
ALEMPI KESKITEHO	33 %	300 W
SULATUS	20 %	180 W
PIENI TEHO	11 %	100 W

Valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annetut valmistusajat vastaavat tehotaulukossa olevia arvoja.

Jos valitset...	Valmistusaikaa on...
Suuremman tehon	Lisättävä
Pienemmän tehon	Vähennettävä

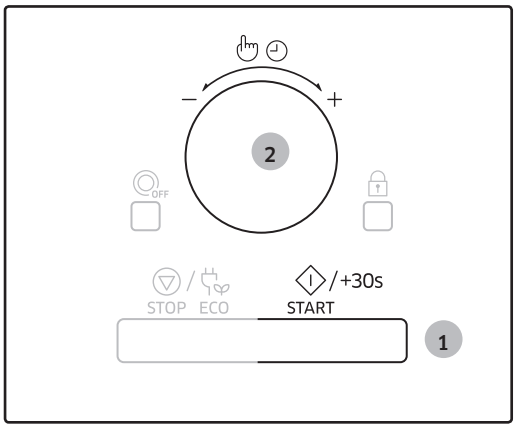
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 25 2015-04-17 7:07:52

Uunin käyttäminen

Valmistusajan muuttaminen

Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

- Voit tarkistaa ruoan kypsymisen tilan milloin tahansa avaamalla uunin luukun
- Lisää jäljellä olevaa valmistusaikaa



Tapa 1

Voit lisätä ruoan valmistusaikaa painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

- Esimerkki: Lisää kolme minuuttia painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta kuusi kertaa.

Tapa 2

Säädä valmistusaikaa kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

- Voit pidentää valmistusaikaa kääntämällä valitsinta oikealle, ja lyhentää sitä kääntämällä valitsinta vasemmalle.

Valmistuksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää valmistuksen milloin tahansa:

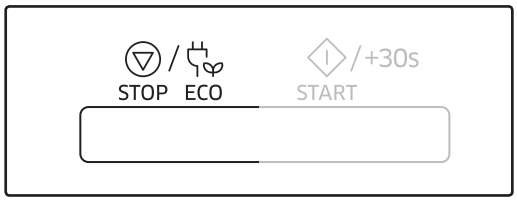
- ruoan tarkistamiseksi
- ruoan kääntämiseksi tai hämmentämiseksi
- ruoan seisottamiseksi

Voit keskeyttää valmistuksen...	Toimi seuraavasti...
Väliaikaisesti	Väliaikaisesti: Avaa luukku tai paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta kerran. Tulos: Valmistus päättyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
Kokonaan	Kokonaan: Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta kerran. Tulos: Valmistus päättyy. Jos haluat perua asetukset, paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta uudelleen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 26 2015-04-17 7:07:52

Virransäästötilan asettaminen

Uunissa on virransäästötila.



- Paina **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta.
  Tulos: Näyttö otetaan pois käytöstä.
- Ota virransäästötila pois käytöstä avaamalla luukku tai painamalla **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painiketta.
  Näyttöön ilmestyy nykyinen aika.
  Uuni on käyttövalmis.

HUOM.

Automaattinen virransäästötoiminto

Jos et valitse mitään toimintoa, kun laitteen asetusten tekeminen on kesken tai kun laite on tilapäisesti pysäytetty, toiminto perutaan ja kello palautuu näkyviin 25 minuutin kuluttua.

Uunin valo sammuu 5 minuutin kuluttua, jos luukku on auki.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 27 2015-04-17 7:07:52

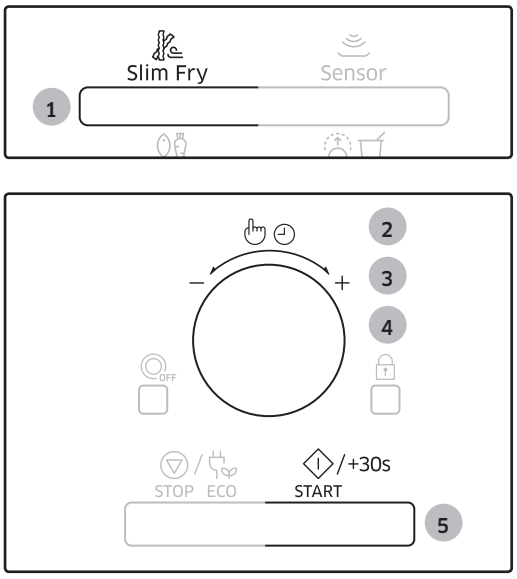
Uunin käyttäminen

Rapeapaistotoimintojen käyttäminen

Uunin 12 **rapeapaistotoiminnossa** on esiohjelmoidut valmistusajat.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Rapeapaistotyyppi voidaan asettaa painamalla **Slim Fry (rapeapaisto)** -painiketta.
Laita ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

HUOM.

- Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.
- Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.



1. Paina **Slim Fry (rapeapaisto)** -painiketta.
2. Valitse ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta** ja painamalla **monitoimivalitsinta**.
   1) Perunat/vihannekset
   2) Meren herkut
   3) Kana
3. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**.
4. Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 28 2015-04-17 7:07:52

Rapeapaisto-opas

Seuraavassa taulukossa on kuvattu uunin 12 automaattista **rapeapaisto** -ohjelmaa. Siitä löytyvät tarvittavat määrät ja ohjeet. Tämän toiminnon ansiosta pienemmällä ruokaöljymäärällä päästään yhtä maukkaisiin tuloksiin kuin rasvakeittimellä. Ohjelmissa käytetään kiertoilman, ylävastuksen ja mikroaaltosäteilyn yhdistelmiä.

1. Perunat/vihannekset

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1 Pakasteranskalaiset	300-350 g 450-500 g	Levitä pakasteranskalaiset tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-2 Pakastetut perunakroketit	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut perunakroketit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-3 Kotitekoiset ranskalaiset perunat	300-350 g 450-500 g	Käytä kovia tai puolikovia perunoita ja pese ne. Kuori perunat ja leikkaa ne 10 x 10 mm:n paksuisiksi tikuiksi. Liota kylmässä vedessä (30 min). Kuivaa pyyhkeellä, punnitse ja sivele päälle 5 g oliiviöljyä. Levitä kotitekoiset ranskanperunat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-4 Lohkoperunat	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Pese keskikokoiset perunat ja pilko ne lohkoiksi. Sivele pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta ne leikattu puoli alaspäin ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Anna seistä 1-3 minuuttia.
1-5 Pakastetut sipulirenkaat	100-150 g 200-250 g	Aseta pakastetut, leivitetyt sipuli- tai mustekalarenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
1-6 Viipaloidut kesäkurpitsat	100-150 g 200-250 g	Huuhtele ja viipaloi kesäkurpitsat. Sivele pinnalle 5 g oliiviöljyä ja mausta. Asettele siivut tasaisesti ruskistuslautaselle ja aseta lautanen korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 29 2015-04-17 7:07:53

Uunin käyttäminen

2. Meren herkut

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1 Pakastetut katkaravut	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut, leivitetyt katkaravut tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-2 Kalapihvit	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut, leivitetyt kalapihvit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-3 Paistetut pakastemustekalat	100-150 g 200-250 g	Levitä pakastetut, leivitetyt mustekalarenkaat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen matalalle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.

3. Kana

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
3-1 Pakastetut kananuggetit	200-250 g 300-350 g	Levitä pakastetut kananuggetit tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen korkealle telineelle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-2 Kanankoivet	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Punnitse koivet ja sivele niihin öljyä ja mausteita. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysähtyy. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 1-3 minuuttia.
3-3 Kanansiivet	200-250 g 300-350 g	Punnitse siipipalat ja sivele niihin öljyä ja mausteita. Asettele ne tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä äänimerkin kuultuasi. Uuni pysähtyy. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 1-2 minuuttia.

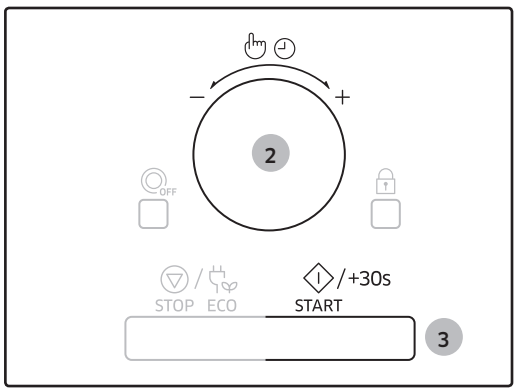
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 30 2015-04-17 7:07:53

Tunnistintoimintojen käyttäminen

Uunin 8 **tunnistintoiminnossa** on esiohjelmoidut valmistusajat.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit asettaa tunnistintoiminnon tyypin kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
Laita ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.

HUOM.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.



HUOM.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

1. Paina **Sensor (tunnistin)** -painiketta.
2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
   Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus.
3. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa 3 äänimerkkiä (kerran minuutissa).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 31 2015-04-17 7:07:53

Uunin käyttäminen

Tunnistinvalmistusopas

Seuraavassa taulukossa kuvataan käytettävissä olevat 8 tunnistinvalmistusohjelmaa. Siinä annetaan ruokien painorajat ja niihin liittyvät ohjeet. Ohjelman alussa näytössä näkyy tunnistimen aika. Näytetyn ajan kuluttua valmistusaika ja teho lasketaan automaattisesti, ja näyttöön ilmestyy jäljellä oleva valmistusaika. Tunnistin ohjaa valmistusta, joten ruoanlaitto on helpompaa.

⚠ **HUOMIO**

Käytä grillikintaita, kun otat ruoan uunista!

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 Juomat	150–250 g	Kaada (huoneenlämpöinen) neste keramiikkakuppiin tai -mukiin. Lämmitä peittämättä. Aseta uunilautasen keskelle. Anna seistä uunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppia uunista (katso nesteitä koskevat turvallisuusohjeet). Anna seistä 1–2 minuuttia.
2 Parsakaalin kukinnot	200–500 g	Pese ja huuhtele parsakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30–45 ml (2–3 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma sopii parsakaalille, viipaloidulle kesäkurpitsalle, munakoisolle, kurpitsalle ja paprikoille. Anna seistä 1–2 minuuttia.
3 Viipaloidut porkkanat	200–500 g	Pese ja huuhtele porkkanat ja leikkaa ne samanpaksuisiksi pyöreiksi viipaleiksi. Aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30–45 ml (2–3 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma sopii viipaloiduille porkkanoille, kukkakaalin kukinnoille ja kyssäkaalille. Anna seistä 1–2 minuuttia.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 32 2015-04-17 7:07:53

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
4 Kukkakaalin kukinnot	200–500 g	Pese ja huuhtele kukkakaali ja irrota sen kukinnot. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30–45 ml (2–3 rkl) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Tämä ohjelma sopii parsakaalille, viipaloidulle kesäkurpitsalle, munakoisolle, kurpitsalle ja paprikoille. Anna seistä 1–2 minuuttia.
5 Uuniperunat	200–800 g	Pese ja huuhtele perunat (à 200 g). Sivele pinnalle oliiviöljyä ja viillä kuorta veitsellä. Aseta ympyrään uunilautaselle. Anna seistä 2–3 minuuttia.
6 Keitetty pasta	100–300 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kiehuvaa vettä neljä kertaa enemmän kuin valmistettavan ruoan määrä, ripauta sekaan suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ennen seisotusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä 1–3 minuuttia.
7 Miniraviolit	200–400 g	Kaada miniraviolit syvälle keramiikkalautaselle. Aseta ruoka uunilautasen keskelle. Peitä muovikuvulla. Anna seistä 2–3 minuuttia.
8 Kananpalat	400–700 g	Sivele kylmille kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta nahkapuoli alaspäin matalalle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 2–3 minuuttia.

Automaattisen tunnistinvalmistuksen ohjeet

Automaattisen tunnistimen avulla voit valmistaa ruokaa automaattisesti. Tunnistin tunnistaa ruoasta valmistuksen aikana erittyvien kaasujen määrän.

- Ruoanvalmistuksen aikana syntyy monenlaisia kaasuja.
  Automaattinen tunnistin määrittelee valmistukseen tarvittavan ajan ja tehon tunnistamalla nämä kaasut, joten valmistusaikaa ja tehoa ei tarvitse asettaa erikseen.
- Kun peität astian kannella tai muovikelmulla tunnistinvalmistuksen ajaksi, automaattinen tunnistin tunnistaa höyryn täyttämään astiaan muodostuvat kaasut.
- Jäljellä olevan valmistusajan laskuri käynnistyy hieman ennen valmistuksen päättymistä. Tällöin ruokaa kannattaa tarpeen vaatiessa kääntää tai hämmentää tasaisemmaksi.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 33 2015-04-17 7:07:53

Uunin käyttäminen

- Ruokaa voi maustaa yrteillä, mausteilla tai kastikkeella ennen automaattisen tunnistintoiminnon käyttöä. Suolan ja sokerin kanssa on kuitenkin syytä olla varovainen ja niitä kannattaa lisätä vasta, kun ruoka on valmista, sillä ne saattavat palaa ja jättää jälkiä ruoan pinnalle.

Tunnistinvalmistukseen soveltuvat astiat ja kannet

- Jotta pääsisit hyviin tuloksiin tällä toiminnolla, noudata tämän kirjan taulukoissa mainittuja, astioihin ja kansiin liittyviä suosituksia.
- Käytä aina mikroaaltouuneille tarkoitettuja astioita ja peitä astia joko kannella tai muovikelmulla. Jos käytät muovikelmua, käännä jokin kulmista auki, jotta höyry pääsisi poistumaan astiasta normaalisti.
- Käytä vain sellaista kantta, joka on tarkoitettu käyttämällesi astialle. Jos astialla ei ole kantta, käytä muovikelmua.
- Täytä astia vähintään puolilleen.
- Jos ruokaa täytyy hämmentää tai kääntää, tee näin tunnistinvalmistusohjelman loppupuolella, kun laskenta on alkanut.

Tärkeää

- Kun uuni on asennettu ja sähköjohdon pistoke laitettu pistorasiaan, älä irrota pistoketta. Kaasuntunnistin tarvitsee jonkin verran tasapainottumisaikaa, jotta se toimisi kunnolla.
- Emme suosittele käyttämään automaattista tunnistintoimintoa jatkuvassa ruoanlaitossa eli useiden perättäisten toimintojen ajan.
- Asenna uuni hyvin ilmastoituun paikkaan, jotta sen jäähdytys ja ilmanvaihto sujuisivat ongelmitta ja jotta tunnistin toimisi oikein.
- Älä käytä automaattista tunnistinta, jos huoneen lämpötila on liian korkea tai alhainen, sillä tulokset voivat tällöin olla huonoja.
- Älä puhdista uunia tulenaroilla puhdistusaineilla. Tällaisista aineista erittyvät kaasut voivat vaikuttaa tunnistimen toimintaan.
- Älä sijoita uunia sellaisten kodinkoneiden lähelle, jotka erittävät paljon kosteutta tai kaasuja, sillä nämä vaikuttavat haitallisesti automaattisen tunnistimen toimintaan.
- Pidä uunin sisätilat aina puhtaina. Pyyhi kaikki roiskeet pois kostealla liinalla. Tämä uuni on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

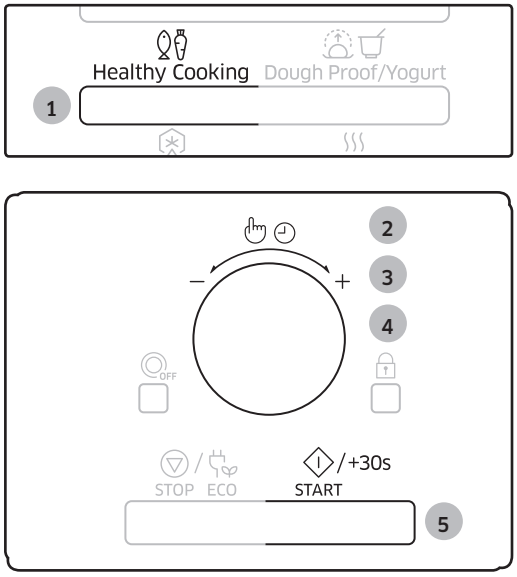
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 34 2015-04-17 7:07:53

Terveellisen ruoan valmistustoimintojen käyttäminen

Valmistusajat on esiohjelmoitu uunin 15 automaattiseen terveellisen ruoan valmistustoimintoon.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Aseta annoskoko kääntämällä monitoimivalitsinta.

⚠ HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.



Avaa luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.

1. Paina **Healthy Cooking (terveellinen ruoka)** -painiketta.
2. Valitse ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta** ja painamalla **monitoimivalitsinta**.
   1) Vilja/pasta
   2) Vihannekset
   3) Linnunliha/kala
3. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**.
4. Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

   Tulos: Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 35 2015-04-17 7:07:54

Uunin käyttäminen

Terveellisen ruoan valmistusopas

Seuraavassa taulukossa kuvataan 15 **terveellinen ruoka** -ohjelman käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet. Aineksina ovat vilja/pasta (1), vihannekset (2) ja linnunliha/kala (3).

⚠ **HUOMIO**

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

1. Vilja/pasta

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1-1 Ruskea riisi	150–200 g 200–250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisotusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 5–10 minuuttia.
1-2 Kvinoa	150–200 g 200–250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Kypsennä kannen alla. Hämmennä ennen seisotusta ja lisää suolaa ja yrttejä. Anna seistä 1–3 minuuttia.
1-3 Makaroni	100–150 g 200–250 g	Käytä isoa, kannellista lasivuokaa. Lisää kiehuvaa vettä neljä kertaa enemmän kuin valmistettavan ruoan määrä, ripauta sekaan suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ennen seisotusta ja valuta perusteellisesti sen jälkeen. Anna seistä 1–3 minuuttia.

2. Vihannekset

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-1 Vihreät pavut	200–250 g 300–350 g	Pese ja huuhtele pavut. Levitä ne tasaisesti kannelliseen lasikulhoon. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä 200–250 g:lle ja 45 ml (3 rkl) vettä 300–350 g:lle. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1–2 minuuttia.
2-2 Pinaatti	100–150 g 200–250 g	Pese ja huuhtele pinaatti. Aseta se kannelliseen lasikulhoon. Älä lisää lainkaan vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 1–2 minuuttia.
2-3 Kuoritut perunat	300–350 g 400–450 g 500–550 g	Pese ja kuori perunat, halkaise ne kahtia ja aseta ne kannelliseen lasikulhoon. Lisää 15–30 ml (1–2 rkl) vettä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana, jos annokset ovat suuria. Anna seistä 3–5 minuuttia.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 36 2015-04-17 7:07:54

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2-4 Perunagratiini	400-450 g 800-850 g	Aseta tuore perunagratiini pyrex-lasiastiaan. Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 2-3 minuuttia.
2-5 Grillatut munakoisot	100-150 g 200-250 g	Huuhtele ja paloittele munakoisot. Sivele ruokaöljyllä ja mausteilla. Asettele viipaleet tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. (Uuni pysyy toiminnassa, jos et käännä ruokaa.) Anna seistä 1-2 minuuttia.
2-6 Grillatut tomaatit	400-450 g 600-650 g	Pese ja huuhtele tomaatit. Halkaise ne kahtia ja laita ne uunivuokaan. Ripottele päälle juustoraastetta. Aseta astia korkealle ritilälle. Anna seistä 1-2 minuuttia.

3. Linnunliha/kala

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
3-1 Kananrinnat	300-350 g 400-450 g	Huuhtele rintapalat ja laita ne keramiikka-astiaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
3-2 Kalkkunanrinnat	300-350 g 400-450 g	Huuhtele kalkkunanrinnat ja laita ne syvään, lasiseen uunivuokaan. Peitä astia mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla ja puhkaise kelmu. Aseta astia uunilautaselle. Anna seistä 2 minuuttia.
3-3 Grillatut kananrinnat	300-350 g 400-450 g	Huuhtele ja marinoi kananrinnat ja aseta ne korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia.
3-4 Grillatut kalafileet	200-300 g 400-500 g	Asettele fileet tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 1-2 minuuttia.
3-5 Lohimedaljongit	200-250 g 300-350 g	Asettele medaljongit tasaisesti korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 2 minuuttia.
3-6 Kalapaisti	300-350 g 400-500 g	Sivele kalan (esimerkiksi taimenen tai lahnan) pinnalle öljyä, yrttejä ja mausteita. Aseta kalat rinnakkain pää pyrstöä vasten korkealle ritilälle. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä 3 minuuttia.

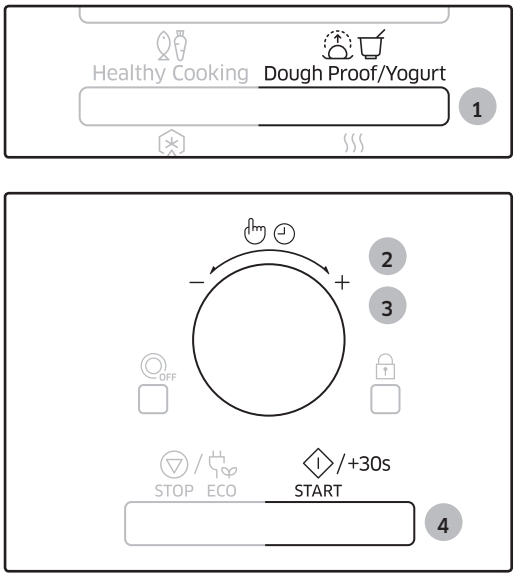
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 37 2015-04-17 7:07:54

Uunin käyttäminen

Taikina- ja jogurttitoimintojen käyttäminen

Uunin 5 **taikina/jogurtti** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit asettaa taikinan tai jogurtin tyypin painamalla **Dough Proof/Yogurt (taikina/jogurtti)** -painiketta ja kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

Laita ruoka uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Paina **Dough Proof/Yogurt (Taikina/Jogurtti)** -painiketta.
2. Valitse taikina tai jogurtti ja paina **monitoimivalitsinta**.
   1) Taikina
   2) Jogurtti
3. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Valitse valmistukseen käytettävä numero kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

⚠ HUOMIO

Uunilautanen ei toimi jogurtin valmistamisen aikana.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 38 2015-04-17 7:07:54

Taikina-/jogurttiopas

Seuraavassa taulukossa kerrotaan, kuinka hiivataikinaa tai kotitekoista jogurttia nostatetaan automaattisten ohjelmien avulla.

1. Taikina

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1–1 Pizzataikina	300–500 g	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
1–2 Kakkutaikina	500–800 g	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.
1–3 Leipätaikina	600–900 g	Laita taikina sopivankokoiseen kulhoon ja aseta kulho matalalle ritilälle. Peitä alumiinifoliolla.

2. Kotitekoinen jogurtti

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2–1 Pienet kupit	500 g	Levitä 150 g maustamatonta jogurttia tasaisesti 5 keramiikkakuppiin tai pieniin lasipurkkeihin (à 30 g). Kaada kuppeihin 100 ml maitoa. Käytä iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Peitä astiat talouskelmulla ja asettele ne ympyrään uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta.
2–2 Suuri kulho	500 g	Sekoita 150 g maustamatonta jogurttia 500 ml:aan iskukuumennettua maitoa (huoneenlämpöistä; 3,5 % rasvaa). Kaada tasaisesti suureen lasikulhoon. Peitä astia talouskelmulla ja aseta se uunilautaselle. Anna seistä valmistuksen jälkeen 6 tuntia jääkaapissa. Suosittelemme ensimmäisellä kerralla käyttämään jogurttijauhetta.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 39 2015-04-17 7:07:55

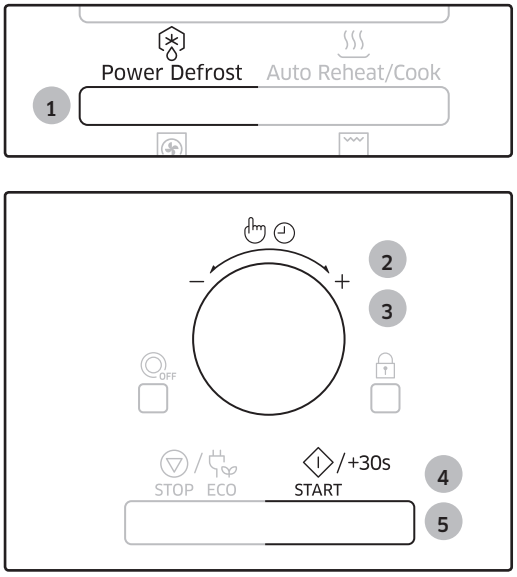
Uunin käyttäminen

Tehosulatustoimintojen käyttäminen

Tehosulatus -toiminnolla voidaan sulattaa lihaa, linnunlihaa, kalaa, leipää, kakkuja ja hedelmiä. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

HUOM.

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.



Avaa luukku. Laita pakastettu ruoka keraamiseen astiaan uunilautasen keskelle. Sulje luukku.

1. Paina **Power Defrost (tehosulatus)** -painiketta.
2. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**.
3. Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos:
   - Sulatus alkaa.
   - Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.
5. Lopeta sulatus painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta uudelleen.
   Tulos: Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 40 2015-04-17 7:07:55

Tehosulatuksen opas

Seuraavassa taulukossa kuvataan **tehosulatus** -ohjelmat ja annetaan niihin liittyvät määrät ja ohjeet. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista.
Käytä lihan, linnunlihan ja kalan kanssa lasi- tai keramiikkalautasta, ja leipien, kakkujen ja hedelmien kanssa leivinpaperia.

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1 Liha	200–1500 g	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudan-, karitsan- ja sianlihan sekä pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa. Anna seistä 20–90 minuuttia.
2 Linnunliha	200–1500 g	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa. Anna seistä 20–90 minuuttia.
3 Kala	200–1500 g	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa. Anna seistä 20–80 minuuttia.
4 Leipä/Kakku	125–1000 g	Laita leipä vaakasuuntaisesti leivinpaperille ja käännä se, kun uuni antaa äänimerkin. Aseta kakku keramiikkalautaselle ja jos mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy käytössä ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien sekä sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla nostatettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja lehtitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa. Anna seistä 10–60 minuuttia.
5 Hedelmät	100–600 g	Levitä hedelmät tasaisesti litteälle lasiastialle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille. Anna seistä 5–20 minuuttia.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 41 2015-04-17 7:07:55

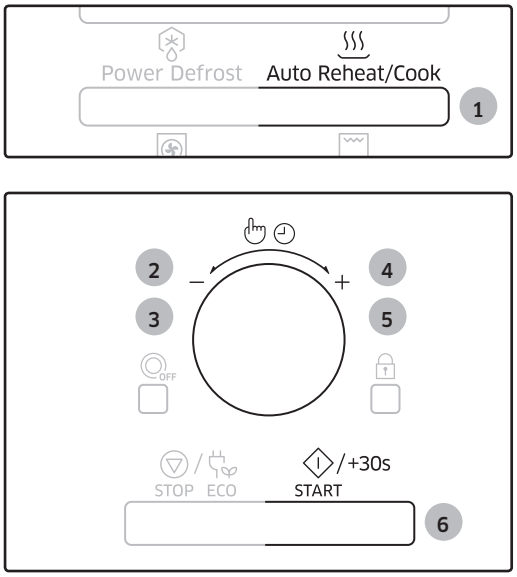
Uunin käyttäminen

Automaattisten lämmitys- ja valmistustoimintojen käyttäminen

Uunin 6 **automaattinen lämmitys/valmistus** -toiminnossa on esiohjelmoidut valmistusajat. Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Aseta annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

⚠ HUOMIO

Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.



Avaa luukku. Laita ruoka uunilautasen keskelle. Sulje luukku.

1. Paina **Auto Reheat/Cook (automaattinen lämmitys/valmistus)** -painiketta.
2. Aseta valmistustapa kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (Automaattinen lämmitys tai automaattinen valmistus)
3. Valitse automaattinen lämmitys painamalla **monitoimivalitsinta**.
4. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi kääntämällä **monitoimivalitsinta**. Katso seuraavan sivun taulukosta esiohjelmoitujen asetusten kuvaus. Valitse nyt ruoan tyyppi painamalla **monitoimivalitsinta**.
5. Valitse annoskoko kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
6. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

   Tulos: Ruoka valmistetaan valitun esiohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 42 2015-04-17 7:07:55

Automaattisen lämmityksen/valmistuksen opas

Seuraavassa taulukossa kuvataan automaattisen lämmityksen ja valmistuksen käyttöön tarvittavat määrät ja valmistusohjeet.

⚠ HUOMIO

Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista!

1. Automaattinen lämmitys

Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
1–1 Valmisateria (kylmä)	300–350 g 400–450 g	Aseta ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuville aterioille (esim. lihaa kastikkeen ja vihannesten tai lisukkeiden, kuten perunan, riisin tai pastan kera). Anna seistä 2–3 minuuttia.
1–2 Pakastepizza	300–350 g 400–450 g	Aseta pakastepizza matalalle ritilälle.
1–3 Pakastelasagne	400–450 g 600–650 g	Aseta pakastelasagne sopivankokoiseen uunivuokaan. Aseta astia matalalle ritilälle. Anna seistä 3–4 minuuttia.
1–4 Piirakka (kylmä)	600–650 g	Tämä ohjelma soveltuu jääkaappikylmille piirakoille. Poista pakkaus ja aseta ruoka lautaselle. Laita uunilautasen päälle uuniin. Anna seistä 1–2 minuuttia valmistuksen jälkeen.

2. Automaattiohjelma

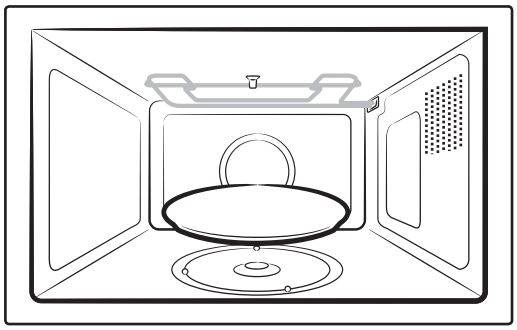
Koodi/ruoka	Annoskoko	Ohjeet
2–1 Paahdettu kana	1100–1150 g 1200–1250 g	Sivele kylmän kanan pinnalle öljy-mausteseosta. Aseta rintapuoli alaspäin keskelle matalaa ritilää. Käännä, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka painamalla käynnistyspainiketta. Anna seistä 5 minuuttia.
2–2 Muffinssit	250–300 g	Kaada taikina 6–8:aan, muffinsseille tarkoitettuun paperi- tai silikonimuottiin (à 45 g) ja aseta muotit matalalle ritilälle. Käynnistä ohjelma (uuni esilämmitetään). Aseta ritilä ruokineen uuniin äänimerkin kuultuasi.

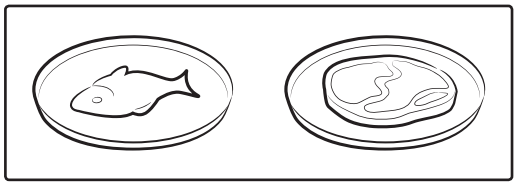
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 43 2015-04-17 7:07:56

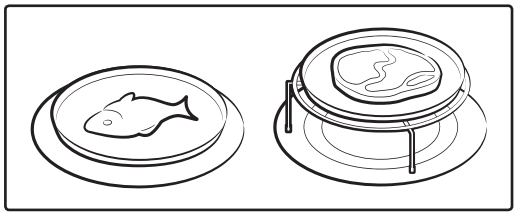
Uunin käyttäminen

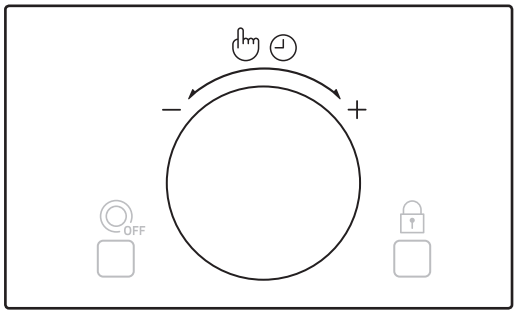
Ruskistuslautasen käyttäminen

Ruskistuslautasen avulla voidaan ruskistaa ruokaa rapeaksi yläpuolelta grillin avulla sekä alapuolelta ruskistuslautasen suuren lämpötilan ansiosta. Taulukossa on lueteltu ruokia, joita voidaan valmistaa ruskistuslautasen avulla (ks. seuraava sivu). Ruskistuslautasta voidaan käyttää myös esim. pekonin, kananmunien ja makkaran valmistukseen.









1. Aseta ruskistuslautanen uunilautasen keskelle ja esilämmitä mikroaaltouuni-grilli-yhdistelmän enimmäisteholla (300 W + Grilli) taulukossa annettujen aikojen ja ohjeiden mukaisesti.
2. Sivele lautaselle öljyllä valmistaessasi pekonia, munia yms., jotta ruoka ruskistuisi.
3. Aseta ruoka ruskistuslautaselle.
4. Aseta ruskistusastia metalliritilälle (tai uunilautaselle) mikroaaltouuniin.
5. Valitse haluamasi valmistusaika ja teho. (Katso viereistä taulukkoa.)

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 44 2015-04-17 7:07:56

⚠ HUOMIO

Käytä aina grillikintaita, kun poistat uunissa olevan ruskistuslautasen, sillä se on erittäin kuuma.

HUOM.

Huomaa, että ruskistuslautasen teflon-pinta naarmuuntuu helposti. Älä leikkaa ruokaa ruskistuslautasen päällä terävillä esineillä, kuten veitsellä.

⚠ HUOMIO

Älä aseta ruskistuslautaselle astioita, jotka eivät kestä kuumuutta.

⚠ HUOMIO

Älä milloinkaan aseta ruskistusastiaa mikroaaltouuniin ilman uunilautasta.

HUOM.

Puhdista ruskistuslautanen lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtele se lopuksi puhtaalla vedellä.

HUOM.

Älä käytä kuurausharjaa tai karkeaa pesusientä, sillä ne vaurioittavat pintakerrosta.

⚠ HUOMIO

Huomaa, että ruskistuslautanen ei kestä astianpesukonetta.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 45 2015-04-17 7:07:57

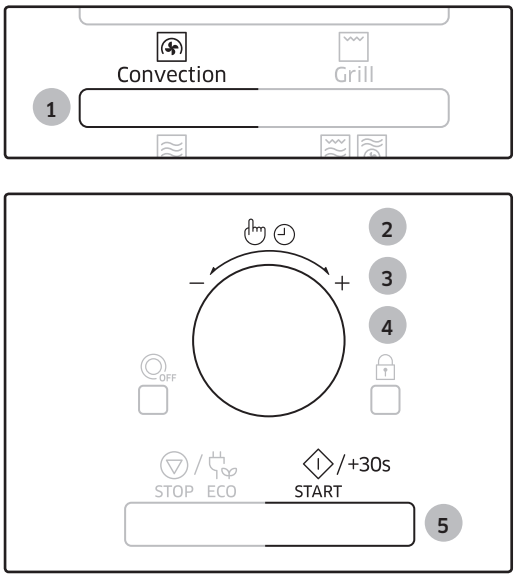
Uunin käyttäminen

Kiertoilmatila

Kiertoilmatoiminnolla voidaan valmistaa ruokaa samalla tavalla kuin perinteisessä uunissa. Mikroaaltouunitilaa ei käytetä. Voit valita lämpötilaksi tarpeen mukaan 40–200 °C. Valmistuksen enimmäisaika on 60 minuuttia.

- Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa ritilää.

Varmista, että lämpövastus on vaaka-asennossa. Avaa luukku ja aseta astia matalalle ritilälle uunilautasen päälle.



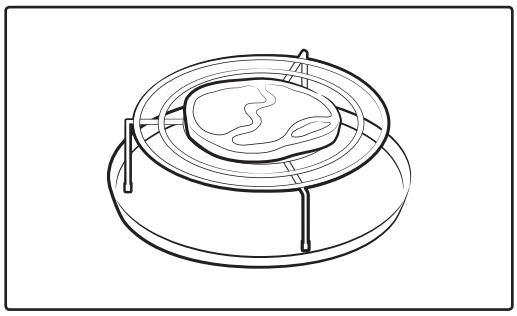
1. Paina **Convection (kiertoilma)** -painiketta.
   Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:
   (kiertoilma-toiminto)
   180 °C (lämpötila)
2. Aseta lämpötila kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
   (Lämpötila: 40–200 °C, 10 °C:n välein.)
   - Jos lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.
3. Paina **monitoimivalitsinta**.
4. Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
   (Jos haluat esilämmittää uunin, valitse ” : 0”.)
5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

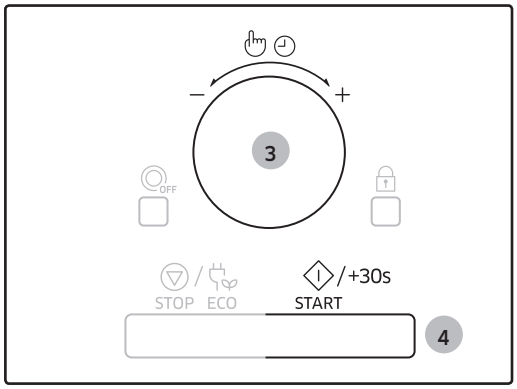
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 46 2015-04-17 7:07:58

Grillaaminen

Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja.

- Käytä aina grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
- Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.



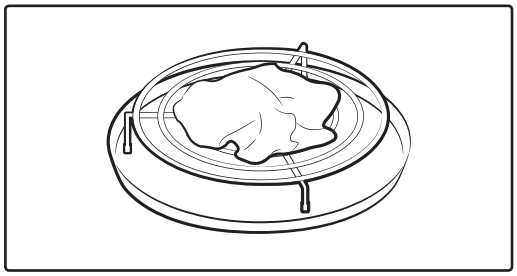


1. Avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle.
2. Paina **Grill (grilli)** -painiketta.
   Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:
   (grillitoiminto)
   - Grillin lämpötilaa ei voi säätää.
3. Valitse grillausaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.
   - Grillausajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.
4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.
   Tulos: Grillaus alkaa. Sen päätyttyä:
   1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
   2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
   3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 47 2015-04-17 7:07:58

Uunin käyttäminen

Varusteiden valinta



Perinteisessä kiertoilmatoiminnossa tarvitaan keittoastioita. Käytä vain sellaisia ruoanvalmistusastioita, joita käyttäisit tavallisessa uunissa.
Mikroaaltouunikäyttöön soveltuvat astiat eivät sovellu kiertoilmatoimintoa varten. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja jne.
Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (mikroaaltouunitilaa ja grilli- tai kiertoilmatoimintoa), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita.

⚠ HUOMIO

Saat lisätietoja sopivista keittoastioista ja -välineistä valmistusastiaoppaan sivuilta 54–55.

Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö

Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

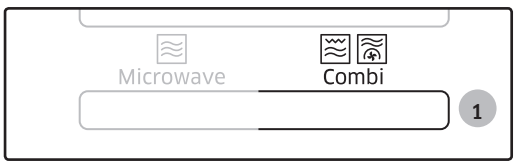
⚠ HUOMIO

Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.

⚠ HUOMIO

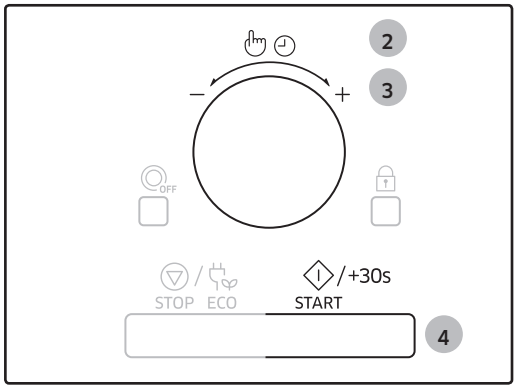
Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
Ruoka kypsyy ja lämpenee paremmin, jos käytät korkeaa ritilää.

Avaa luukku. Aseta ruoka ritilälle, joka sopii parhaiten valmistettavan ruoan tyypille. Aseta ritilä uunilautaselle. Sulje luukku.



1. Paina **Combi (yhdistelmätila)** -painiketta.
   Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 48 2015-04-17 7:07:59



2. Aseta näyttöön Cb-1 ja paina **monitoimivalitsinta**.

Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:

(mikroaaltouuni ja grilli -yhdistelmätoiminto)

- Tehon tasoa ei voida asettaa yhdistelmätilassa.

3. Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

- Valmistusajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.

4. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Tulos: Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Sen päätyttyä:

1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 49 2015-04-17 7:07:59

Uunin käyttäminen

Mikroaaltojen ja kiertoilman yhteiskäyttö

Yhdistelmävalmistuksessa käytetään sekä mikroaaltoenergiaa että kiertoilmalämmitystä. Esilämmitystä ei tarvita, sillä mikroaaltoenergia vaikuttaa välittömästi.
Yhdistelmätilassa voidaan valmistaa monia ruokia, erityisesti:

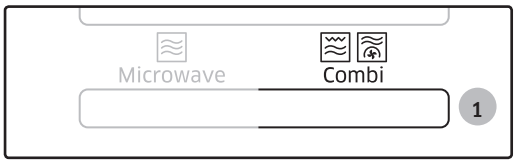
- paistettua lihaa ja linnunlihaa
- piirakoita ja kakkuja
- muna- ja juustoruokia

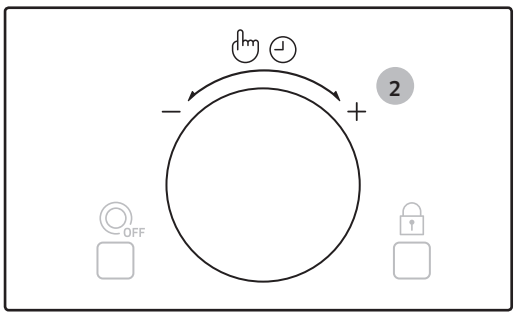
⚠ HUOMIO

Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellisia vaihtoehtoja, sillä niitä käytettäessä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti.

⚠ HUOMIO

Käytä AINA grillikintaita, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia. Ruoka kypsyy ja ruskistuu paremmin, jos käytät matalaa ritilää.
Avaa luukku. Aseta ruoka uunilautaselle tai matalalle ritilälle, joka puolestaan asetetaan uunilautaselle. Sulje luukku. Vastuksen tulee olla vaaka-asennossa.

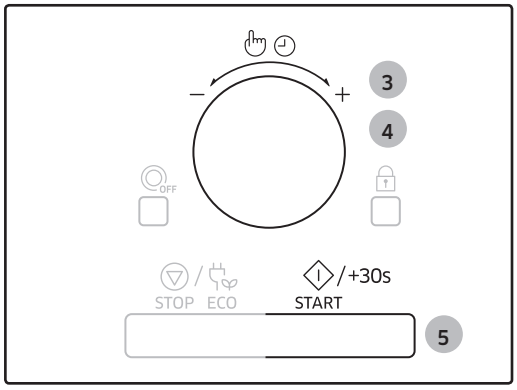




1. Paina **Combi (yhdistelmätila)** -painiketta.
   Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:
   Cb-1 (mikroaaltouuni + grilli)

2. Aseta näyttöön Cb-2 (mikroaalto + kiertoilma) kääntämällä **monitoimivalitsinta**, ja paina sen jälkeen **monitoimivalitsinta**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 50 2015-04-17 7:07:59



3. Valitse lämpötila kääntämällä **monitoimivalitsinta**. (Lämpötila: 40–200 °C.) Aseta nyt lämpötilaa painamalla **monitoimivalitsinta**.

- Jos lämpötilaa ei aseteta 5 sekunnin sisällä, laite siirtyy automaattisesti valmistusajan asetusvaiheeseen.

Tulos: Seuraavat viestit ilmestyvät näkyviin:

(mikroaaltouuni + kiertoilma -yhdistelmätoiminto)

180 °C (lämpötila)

- Tehon tasoa ei voida asettaa yhdistelmätilassa.

4. Aseta valmistusaika kääntämällä **monitoimivalitsinta**.

- Valmistusajaksi voidaan asettaa enintään 60 minuuttia.

5. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)** -painiketta.

Tulos: Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Uuni lämmitetään haluttuun lämpötilaan ja sitten mikroaaltotoiminto jatkuu, kunnes valmistusaika päättyy. Sen päätyttyä:

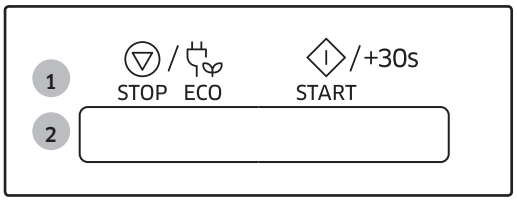
1) Uuni antaa 4 äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön ilmestyy taas nykyinen aika.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 51 2015-04-17 7:08:00

Uunin käyttäminen

Äänimerkin mykistäminen

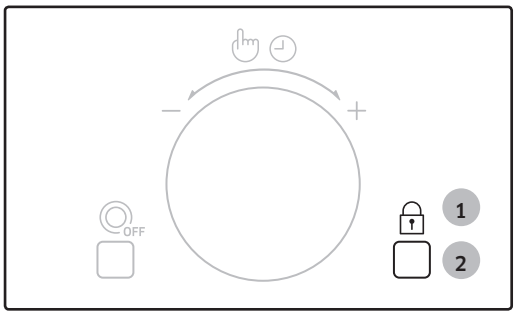
Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.



1. Paina **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**- ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti.
   Tulos: Uuni ei ilmoita toiminnon loppumisesta äänimerkillä.
2. Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla **START/+30s (KÄYNNISTYS/+30s)**- ja **STOP/ECO (PYSÄYTYS/EKO)** -painikkeita samanaikaisesti uudelleen.
   Tulos: Uuni toimii tavalliseen tapaan.

Lapsilukkotoimintojen käyttäminen

Mikroaaltouunissa on erityinen lapsilukko-ohjelma, jolla uuni voidaan lukita siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.



1. Paina **lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia.
   Tulos:
   - Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
   - Näyttöön ilmestyy ”L”.

2. Lukitus avataan painamalla **lapsilukkopainiketta** 3 sekuntia.
   Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

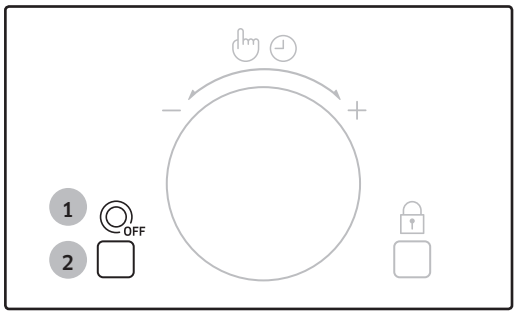
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 52 2015-04-17 7:08:01

Uunilautasen ottaminen käyttöön ja pois käytöstä

Uunilautanen käytössä/poissa käytöstä -painikkeella voidaan estää uunilautasen pyöriminen, jolloin suuret, uunilautasen pyörinnän pysäyttävät astiat mahtuvat uuniin (vain manuaalisessa valmistustilassa).

⚠ HUOMIO

Tässä tapauksessa ruoka ei kypsy yhtä tasaisesti kuin uunilautasen pyöriessä. Suosittelemme että astia käännetään, kun puolet valmistusajasta on kulunut.



⚠ VAROITUS

Älä milloinkaan käytä mikroaaltouunia kun uunilautasella ei ole ruokaa.
Syy: Uuni saattaa syttyä palamaan tai se voi vaurioitua.

1. Paina **Uunilautanen käytössä/poissa käytöstä** -painiketta mikroaalto-, grilli-, kiertoilma-, esilämmitys- ja yhdistelmätoimintojen asettamisen aikana.
   - Tämä ei ole käytettävissä esiohjelmoitujen toimintojen aikana tai ennen mikroaalto-, grilli-, kiertoilma-, esilämmitys- ja yhdistelmätoimintojen painikkeiden painamista.

   Tulos: Uunilautanen käytössä/poissa käytöstä -toiminnon merkki ilmestyy näkyviin eikä uunilautanen pyöri valmistuksen aikana.

   OFF (Uunilautanen poissa käytöstä -tila)
2. Voit asettaa uunilautasen taas pyörimään painamalla **Uunilautanen käytössä/poissa käytöstä** -painiketta uudelleen.

   Tulos: Uunilautanen käytössä/poissa käytöstä -toiminnon merkki häviää ja uunilautanen pyörii valmistuksen aikana.

HUOM.

Uunilautanen käytössä/poissa käytöstä -painike toimii vain ruoanlaiton aikana.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 53 2015-04-17 7:08:01

Valmistusastiaopas

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä.
Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen.
Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Alumiinifolio	✓✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, jos folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä yli 8 minuuttia.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Vaahtomuovikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumeneminen saattaa aiheuttaa vaahtomuovin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperi tai metallikoristelut	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuninkestävät astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Ohut lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastepussin kierresulkijat	✗	

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 54 2015-04-17 7:08:01

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Kommentit
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Valmistusastiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Se ei saa osua ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastepussit	✓✗	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Suositellaan ✓✗ : Ole varovainen ✗ : Vaarallinen

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 55 2015-04-17 7:08:01

Valmistusopas

Mikroaallot

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.

Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

Valmistus

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi mikroaaltojen tulee voida läpäistä valmistusastia. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin sekä paperin ja puun. Tästä syystä ruokaa ei milloinkaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, mm. tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä. esimerkiksi voin tai suklaan sulattamiseen (ks. neuvoja, tekniikoita ja vinkkejä sisältävä osio).

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, sillä haihtuva vesi nousee ruoasta höyrynä ja nopeuttaa kypsymistä. Ruoan voi peittää monella tavoin, esim. keramiikkalautasella, muovisella kannella tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 56 2015-04-17 7:08:01

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Pinaatti	150 g	600 W	5–6
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Parsakaali	300 g	600 W	8–9
	Ohjeet Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Herneet	300 g	600 W	7–8
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Vihreät pavut	300 g	600 W	7½–8½
	Ohjeet Lisää 30 ml (2 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekavihannekset (porkkanat/herneet/maissi)	300 g	600 W	7–8
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekavihannekset (kiinalaisittain)	300 g	600 W	7½–8½
	Ohjeet Lisää 15 ml (1 rkl) kylmää vettä. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 57 2015-04-17 7:08:02

Valmistusopas

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä tarkoitukseen sopivaa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Lisää 30–45 ml kylmää vettä (2–3 rkl) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta – katso taulukkoa. Valmista kannen alla mahdollisimman lyhyen aikaa – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettynä 3 minuuttia.

Vinkki: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Parsakaali	250 g 500 g	900 W	4½–5 7–8
	Ohjeet Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Järjestä niiden kannat keskelle. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Ruusukaali	250 g	900 W	6–6½
	Ohjeet Lisää 60–75 ml (5–6 rkl) vettä. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Porkkanat	250 g	900 W	5–5½
	Ohjeet Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Kukkakaali	250 g 500 g	900 W	5–5½ 7½–8½
	Ohjeet Leikkaa kukinnot samankokoisiksi. Halkaise isot kukinnot kahtia. Asettele ne kannat keskellepäin. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Kesäkurpitsat	250 g	900 W	4–4½
	Ohjeet Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Munakoisot	250 g	900 W	3½–4
	Ohjeet Leikkaa munakoisot pieniksi siivuiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 58 2015-04-17 7:08:02

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Purjosipulit	250 g	900 W	4–4½
	Ohjeet Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sienet	125 g 250 g	900 W	1½–2 2½–3
	Ohjeet Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää lainkaan vettä. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sipulit	250 g	900 W	5–5½
	Ohjeet Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 rkl) vettä. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Paprika	250 g	900 W	4½–5
	Ohjeet Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Perunat	250 g 500 g	900 W	4–5 7–8
	Ohjeet Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Kyssäkaali	250 g	900 W	5½–6
	Ohjeet Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 59 2015-04-17 7:08:02

Valmistusopas

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi: Käytä isoa, kannellista pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Kypsennä kannen alla. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi. Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Kypsennä peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250 g 375 g	900 W	15–16 17½–18½
	Ohjeet Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Ruskea riisi (esikeitetty)	250 g 375 g	900 W	20–21 22–23
	Ohjeet Lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250 g	900 W	16–17
	Ohjeet Lisää 500 ml kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250 g	900 W	17–18
	Ohjeet Lisää 400 ml kylmää vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Pasta	250 g	900 W	10–11
	Ohjeet Lisää 1000 ml kuumaa vettä. Tarjoile 5 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Pikanuudelit	1 pieni pakkaus (80 g) 1 suuri pakkaus (120 g)	900 W	7–7½ 9–9½
	Ohjeet Käytä pyrex-lasikulhoa. Kaada kulhoon nuudelit ja 350 ml huoneenlämpöistä vettä. Kypsennä peitettynä kelmulla, johon on puhkottu reikiä. Kaada valmistuksen jälkeen vesi pois ja lisää nuudeleihin mausteet.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 60 2015-04-17 7:08:02

Lämmittäminen

Ruoan lämmittäminen mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.
Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18–+20 °C, sekä kylmää ruokaa, jonka lämpötila on +5–+7 °C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isokokoisten annosten, esimerkiksi suurten paistinpalojen lämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua, ennen kuin niiden sisus ehtii kuumeta. Pienten palojen lämmittäminen onnistuu helpommin.

Tehot ja hämmentäminen

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen 900 W:n teholla, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai vain 300 W.
Katso viitteenä olevaa taulukkoa.
Yleisesti ottaen ruoan lämmitykseen suositellaan alhaista tehoa, jos ruoka on hienoa, jos sitä on paljon tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee lämmityksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räiskymisen ja itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä nestemäiset ruoat ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista). On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää lämmitysaikaa tarvittaessa.

Lämmitys- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.
Varmista aina, että lämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.
Anna ruoan seistä hetken lämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.
Suositeltu seisotusaika lämmityksen jälkeen on 2–4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.
Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvallisuusohjeita käsittelevää kappaletta.

Nesteiden lämmittäminen

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räiskymisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen lämmitystä, sen aikana ja sen jälkeen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 61 2015-04-17 7:08:02

Valmistusopas

Vauvanruoan lämmitys

Vauvanruoka:

Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudelleen ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila: 30–40 °C.

Vauvanmaito:

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä milloinkaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, sillä pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila: n. 37 °C.

Huomautus:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä lämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Nesteiden ja ruoan lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	150 ml (1 kuppi) 300 ml (2 kuppia) 450 ml (3 kuppia) 600 ml (4 kuppia)	900 W	1–1½ 2–2½ 3–3½ 3½–4
	Ohjeet Kaada kuppeihin ja lämmitä peittämättä. 1 kuppi keskelle, 2 kuppia vastakkain, 3 kuppia ympyrään. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin. Tarjoile 1–2 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Keitot (kylmä)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½–3 3–3½ 3½–4 4½–5
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä muovikuvulla. Hämmennä hyvin lämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 62 2015-04-17 7:08:02

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Muhennos (kylmä)	350 g	600 W	4½–5½
	Ohjeet Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	3½–4½
	Ohjeet Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalaan keramiikkavuokaan. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (kylmä)	350 g	600 W	4–5
	Ohjeet Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle. Peitä muovikuvulla. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Ruoka-annos (kylmä)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½–5 5½–6½ 6½–7½
	Ohjeet Aseta 2–3 kylmästä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tarjoile 3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Tarjoiluvalmis juustofondue (kylmä)	400 g	600 W	6–7
	Ohjeet Aseta tarjoiltavaksi valmis juustofondue sopivaan kannelliseen pyrex-lasikulhoon. Hämmennä ajoittain lämmityksen aikana ja sen jälkeen. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua. Tarjoile 1–2 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 63 2015-04-17 7:08:02

Valmistusopas

Vauvanruoan ja maidon lämmitys

Käytä lämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 s
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen päätyttyä. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Vauvanpuuro (jyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 s
	Ohjeet Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Kypsennä kannen alla. Hämmennä valmistuksen päätyttyä. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30–40 s 1 min – 1 min 10 s
	Ohjeet Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita uunilautasen keskelle. Kypsennä peittämättä. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti. Tarjoile 2–3 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 64 2015-04-17 7:08:02

Sulattaminen

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.
Pakastettu linnunliha tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.
Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolivälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset jäänteet niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä.

Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.
Jos linnunlihan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna lihan seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.
Anna kalan, lihan ja linnunlihan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

Vinkki: Ohut ruoka sulaa nopeammin kuin paksu, ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin suurempien. Pidä tämä vinkki mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18--20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Liha			
Jauheliha	250 g	180 W	6–7
	500 g		8–13
Sianlihapihvit	250 g	180 W	7–8
	Ohjeet Aseta liha uunilautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 15–30 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 65 2015-04-17 7:08:02

Valmistusopas

Ruoka	Annoskoko	Teho	Aika (minuuteissa)
Linnunliha			
Kananpalat	500 g (2 kpl)	180 W	14–15
Kokonainen kana	1200 g	180 W	32–34
	Ohjeet Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät, alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 15–60 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Kala			
Kalafileet	200 g	180 W	6–7
Kokonainen kala	400 g	180 W	11–13
	Ohjeet Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle Asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 10–25 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Hedelmät			
Marjat	300 g	180 W	6–7
	Ohjeet Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle). Tarjoile 5–10 minuutin seisotuksen jälkeen.		
Leipä			
Sämpylät	2 kpl	180 W	1–1½
(à n. 50 g)	4 kpl		2½–3
Paahtoleipä/voileipä	250 g	180 W	4–4½
Saksalainen leipä	500 g	180 W	7–9
(vehnä- ja ruisjauhot)	**Ohjeet** Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä leivinpaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen! Tarjoile 5–20 minuutin seisotuksen jälkeen.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 66 2015-04-17 7:08:02

Grilli

Grillivastukset ovat uunin sisäkatossa. Vastukset toimivat, kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Ruoka ruskistuu nopeammin jos grilliä esilämmitetään 3–5 minuuttia.

Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:

Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat ruoat:

kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kuorrutetut paahtoleivät.

Tärkeä huomautus:

Muista, että aina käytettäessä vain grillaustilaa ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella.

Mikroaaltouuni + Grilli

Tämä valmistustila yhdistää grillistä tulevan säteilylämmön mikroaaltotoiminnon nopeuteen. Toiminto toimii vain, kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti.
Tämän tilan oletusarvoinen tehotaso on 300 W + grilli.

Valmistusastiat mikroaaltouuni ja grilli -yhdistelmätoiminnolle

Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Mikroaalto ja grilli -toiminnolla valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös sellaisten annosten valmistukseen, joiden pinta täytyy ruskistaa (esim. kananpalat; käännettävä valmistuksen puolivälissä). Saat lisätietoja grillaustaulukosta.

Tärkeä huomautus:

Aina käytettäessä yhdistelmätilaa (mikroaaltouuni + grilli) ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Katso seuraavan taulukon ohjeet.
Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet täytyy ruskistaa.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 67 2015-04-17 7:08:03

Valmistusopas

Tuoreen ruoan grillausopas

Esilämmitä grilliä 2–3 minuuttia grillitoiminnolla.
Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja.
Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Paahtoleivän viipaleet	4 kpl (25 g kukin)	Vain grilli	4–4½	3–4
	Ohjeet Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin korkealle ritilälle.			
Grillatut tomaatit	400 g (2 kpl)	300 W + Grilli	6–8	–
	Ohjeet Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Ripottele juustoa tomaattien päälle. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			
Tomaatti-juusto-paahtoleipä	4 kpl (300 g)	300 W + Grilli	5½–7½	–
	Ohjeet Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			
Havaijilainen paahtoleipä (kinkkua, ananasta, juustoviipaleita)	4 kpl (500 g)	300 W + Grilli	6–8	–
	Ohjeet Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleipä lisukkeineen korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			
Uuniperunat	500 g	300 W + Grilli	10–12	–
	Ohjeet Halkaise perunat kahtia. Aseta ne ympyrän muotoon ylemmälle ritilälle leikattu puoli kohti grilliä.			
Gratinoidut perunat/ vihannekset (kylmä)	450 g	300 W + Grilli	10–12	–
	Ohjeet Aseta tuore gratiini pieneen pyrex-lasiastiaan. Aseta astia korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.			
Uuniomenat	2 omenaa (n. 400 g)	300 W + Grilli	7–8	–
	Ohjeet Poista omenoiden ytimet ja täytä ne rusinoilla ja hillolla. Laita päälle mantelilastuja. Laita omenat matalaan pyrex-lasiastiaan. Aseta astia suoraan matalalle ritilälle.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 68 2015-04-17 7:08:03

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Kananpalat	500 g (2 kpl)	300 W + Grilli	10–12	9–11
	Ohjeet Sivele kananpaloille öljyä ja mausteita. Aseta ne ympyrään korkealle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia grillauksen jälkeen.			
Kalapaisti	400–500 g	300 W + Grilli	6–8	7–8
	Ohjeet Sivele kalan pinnalle öljyä ja lisää yrttejä ja mausteita. Aseta kalat vierekkäin (pää edellä) ylemmälle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia grillauksen jälkeen.			
Keittobanaani	1 kpl (200 g)	1. vaihe: 300 W + Grilli 2. vaihe: grilli	7–7½	4–5
	Ohjeet Kuori ja viipaloi keittobanaani 1 cm:n paksuisiksi siivuiksi ja asettele ne ruskistuslautaselle grilliritilän päälle. Sivele niiden kaikille pinnoille ruokaöljyä. Jos banaani pehmenee, vähennä aikaa 1–2 minuuttia. Anna seistä 1–2 minuuttia.			
Jamssi	200 g	300 W + Grilli	11–11½	–
	Ohjeet Kuori ja viipaloi jamssi 1,5 cm:n paksuisiksi siivuiksi, asettele ne ruskistuslautaselle ja sivele niiden kaikille pinnoille ruokaöljyä. Aseta ne korkealle ritilälle ja kypsennä. Anna seistä 1–2 minuuttia.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 69 2015-04-17 7:08:03

Valmistusopas

Kiertoilmatila

Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu tavallisen kiertoilmauunin tapainen valmistusmenetelmä.
Vastus ja puhallin ovat takaseinällä, jotta kuuma ilma voisi kiertää laitteessa. Tässä tilassa käytetään ylävastusta.

Kiertoilmakäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Kiertoilmatoiminnossa voidaan käyttää tavallisia, perinteisessä kiertoilmauunissa käytettäviä uuninkestäviä valmistusastioita.

Kiertoilmatoiminnossa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Kaikki keksit, yksittäiset teeleivät, sämpylät, kakut, hedelmäkakut, leivonnaiset ja kohokkaat on valmistettava tällä menetelmällä.

Mikroaaltouuni + Kiertoilma

Tämä tila yhdistää mikroaaltoenergian kuumaan ilmaan ja siten lyhentää valmistusaikaa ja antaa ruoalle ruskean ja rapean pinnan.
Ruoanvalmistus kiertoilmatoiminnolla on perinteinen ja tuttu valmistusmenetelmä, jossa uunin takaseinässä oleva puhallin kierrättää kuumaa ilmaa.

Valmistusastiat mikroaaltouuni + kiertoilma -yhdistelmätoimintoa varten:

Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Astioiden on oltava uuninkestäviä (esim. lasi, saviastiat tai posliini ilman metallikoristeita), kuten mikroaalto + grilli -toiminnon yhteydessä on mainittu.

Mikroaallot + kiertoilma -toiminnossa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Kaikenlainen liha ja linnunliha, pataruoat, gratiinit, sokerikakut, kevyet hedelmäkakut, piirakat, uunivihannekset, teeleivät ja leivät.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 70 2015-04-17 7:08:03

Kiertoilmaopas tuoreelle ja pakastetulle ruoalle

Esilämmitä uuni automaattisella esilämmitystoiminnolla haluamaasi lämpötilaan. Käytä kiertoilmatoiminnossa tämän taulukon ohjeellisia tehoja ja aikoja. Käytä grillikintaita, kun otat ruokaa uunista.

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Pizza Pakastepizza (esipaistettu)	300–400 g	1. vaihe: 300 W + 200 °C 2. vaihe: kiertoilma 180 °C	7–9	5–6
	Ohjeet Aseta pizza matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia paistamisen jälkeen.			
Pasta Pakastelasagne	400 g	300 W + 200 °C	18–23	–
	Ohjeet Aseta sopivan kokoiseen pyrex-lasiastiaan tai jätä alkuperäiseen pakkaukseen (varmista, että tämä sopii mikroaaltouuniin ja uuniin). Aseta pakastettu, gratinoitava pasta alemmalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.			
Liha Paahtopaisti/ karitsanpaisti (Puolikypsä)	1200–1300 g	300 W + 180 °C	22–24	24–26
	Ohjeet Sivele naudan-/karitsanlihan pinnalle öljyä ja mausta se pippurilla, suolalla ja paprikalla. Aseta se matalalle ritilälle ensin rasvapuoli alaspäin. Kääri valmistuksen jälkeen alumiinifolioon ja anna seistä 10–15 minuuttia.			
Paahdettu kana	1200 g	300 W + 200 °C	27–29	18–20
	Ohjeet Sivele kanan pinnalle öljyä ja mausteita. Aseta kana ensimmäinen rintapuoli alaspäin, toinen rintapuoli ylöspäin matalalle telineelle. Anna seistä 5 minuuttia.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 71 2015-04-17 7:08:03

Valmistusopas

Tuore ruoka	Annoskoko	Teho	1. vaihe (min)	2. vaihe (min)
Leipä				
Tuoreet sämpylät	6 kpl (350 g)	300 W + 180 °C	10–12	–
	Ohjeet Aseta sämpylät ympyrään matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia.			
Valkosipulileipä (kylmä, esipaistettu)	200 g (1 kpl)	300 W + 200 °C	5–6	–
	Ohjeet Aseta kylmä patonki leivinpaperin päälle matalalle ritilälle. Anna seistä 2–3 minuuttia paistamisen jälkeen.			
Kakku				
Tiikerikakku (tuoretaikina)	500 g	Vain 180 °C	38–43	–
	Ohjeet Kaada tuoretaikina pieneen, suorakulmaiseen, mustaan metallivuokaan (jonka pituus on 25 cm). Aseta kakku matalalle ritilälle. Anna seistä 5–10 minuuttia paistamisen jälkeen.			
Pienet kakut (tuoretaikina)	10 x 28 g	Vain 160 °C	31–34	–
	Ohjeet Täytä paperivuoat tasaisesti tuoretaikinalla ja aseta ne uunipellin päällä matalalle ritilälle. Anna seistä 5 minuuttia paistamisen jälkeen.			
Keksit (tuoretaikina)	200–250 g	Vain 200 °C	15–20	–
	Ohjeet Aseta kylmät croissantit leivinpaperin päälle alemmalle ritilälle.			
Pakastettu kakku	1000 g	300 W + 180 °C	15–20	–
	Ohjeet Aseta pakastekakku alemmalle ritilälle. Anna seistä 15–20 minuuttia sulatuksen ja lämmityksen jälkeen.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 72 2015-04-17 7:08:04

Vinkkejä

Voin sulattaminen

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. Peitä muovikuvulla.
Lämmitä 900 W:n teholla 30–40 sekuntia, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulattaminen

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 450 W:n teholla 3–5 minuuttia, kunnes suklaa sulaa.
Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä grillikintaita, kun otat ruoan uunista!

Kiteytyneen hunajan sulattaminen

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W:n teholla 20–30 sekuntia, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivia liivatelehtiä (10 g) 5 minuuttia kylmässä vedessä.
Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon.
Lämmitä 300 W:n teholla 1 minuutti.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistaminen (kakuille)

Sekoita keskenään valmiskuorrutusainekset (n. 14 g), 40 g sokeria ja 250 ml kylmää vettä. Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W:n teholla 3½–4½ minuuttia, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Aseta 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannelliseen pyrex-lasikulhoon.
Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista kannen alla 900 W:n teholla 10–12 minuuttia.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin, kierrekannellisiin hillopurkkeihin.
Anna seistä kannen alla 5 minuuttia.

Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä soveltuvaa, kannellista pyrex-lasikulhoa.
Valmista kannen alla 900 W:n teholla 6½–7½ minuuttia.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

Mantelisiivujen ruskistaminen

Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti.
Ruskista 600 W:n teholla 3½–4½ minuuttia ja hämmennä ruskistuksen aikana säännöllisesti.
Anna manteleiden seistä uunissa 2–3 minuuttia. Käytä grillikintaita, kun otat ruoan uunista!

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 73 2015-04-17 7:08:04

Vianmääritys

Vianmääritys

Jos mikroaaltouunin käytössä esiintyy alla mainittuja ongelmia, kokeile annettuja ratkaisuja.

Ongelma	Syy	Toimenpide
Yleistä		
Painikkeita ei voi painaa kunnolla.	Painikkeiden väleissä saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
	Kosketusnäytölliset mallit: Pinnalla on kosteutta.	Pyyhi kosteus pois laitteen pinnalta.
	Lapsilukko on käytössä.	Ota lapsilukko pois käytöstä.
Aikaa ei näytetä.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Ekotoiminto (virransäästö) on käytössä.	Ota ekotoiminto pois käytöstä.
Uuni ei toimi.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
	Luukun avauksen turvamekanismissa saattaa olla likaa.	Puhdista lika ja yritä uudelleen.
Uuni lakkaa toimimasta kesken käytön.	Käyttäjä on avannut luukun ruoan kääntämiseksi.	Kun olet kääntänyt ruoan, käynnistä toiminto painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni sammuu käytön aikana.	Uuni on ollut käynnissä pitkän aikaa.	Anna uunin jäähtyä, jos se on ollut käynnissä pitkään.
	Puhallin ei toimi.	Kuuntele, onko puhallin käynnissä.
	Uunia yritetään käyttää tyhjänä.	Laita ruoka uuniin.
	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Samassa pistorasiassa on useita pistokkeita.	Käytä pistorasiaa pelkästään uunille.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 74 2015-04-17 7:08:05

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuniin ei tule virtaa.	Virtaa ei tule.	Varmista, että virransyöttö toimii.
Uuni poksahtelee käytön aikana tai ei toimi.	Sinetöidyissä pakkauksissa tai kannen alla olevien ruokien valmistuksen aikana saattaa kuulua poksahtelua.	Älä käytä sinetöityjä pakkauksia, sillä ne voivat räjähtää valmistuksen aikana, kun pakkauksen sisältö laajenee.
Uunin ulkopinta kuumenee liikaa käytön aikana.	Uunin ilmanvaihtoon ei ole riittävästi tilaa.	Uunin edessä ja takana on ilmanvaihtoaukot. Jätä laitteen ympärille asennusoppaassa mainitut ilmanvaihtoraot.
	Uunin päällä on esineitä.	Poista kaikki uunin päällä olevat esineet.
Luukku ei aukea kunnolla.	Luukun ja uunin sisäosan väliin on päässyt ruokaa.	Puhdista uuni ja avaa luukku.
Uuni ei kuumene.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Lämmittäminen ei ole tehokasta tai se on hidasta.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 75 2015-04-17 7:08:05

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Lämmitystoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sulatustoiminto ei toimi.	Uuni ei saata toimia, ruokaa on liikaa tai valmistusastiat ovat vääränlaisia.	Aseta kupillinen vettä mikroaaltouunin kestävään astiaan ja käytä uunia 1–2 minuuttia. Tarkista, lämpenikö vesi. Vähennä ruokamäärää ja käynnistä toiminto uudelleen. Käytä tasapohjaista valmistusastiaa.
Sisävalo on himmeä tai se ei pala lainkaan.	Luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa.	Sisävalo saatetaan sammuttaa automaattisesti, kun ekotoiminto on käytössä. Sulje luukku ja avaa se uudelleen tai paina peruutuspainiketta.
	Sisävalo on likainen.	Puhdista uunin sisätilat ja tarkista, ratkesiko ongelma.
Valmistuksen aikana kuuluu äänimerkki.	Jos automaattinen toiminto on käytössä, äänimerkki tarkoittaa, että ruoka tulee kääntää sulatuksen aikana.	Kun olet kääntänyt ruoan, jatka toiminnon käyttöä painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
Uuni ei ole tasapainossa.	Uuni on asennettu epätasaiselle pinnalle.	Varmista, että uuni on tasaisella ja liikkumattomalla alustalla.
Valmistuksen aikana näkyy kipinöitä.	Metalliastiaa käytetään valmistuksen tai sulatuksen aikana.	Älä käytä metalliastioita.
Kun virta kytketään, uuni käynnistyy välittömästi.	Luukkua ei ole suljettu kunnolla.	Sulje luukku ja tarkista, ratkesiko ongelma.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 76 2015-04-17 7:08:05

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uunista vuotaa sähköä.	Sähköliitäntää tai pistorasiaa ei ole maadoitettu oikein.	Varmista, että sähköliitäntä ja pistorasia on maadoitettu asianmukaisesti.
Laitteesta tippuu vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Luukussa olevasta murtumasta pääsee höyryä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Uuniin jää vettä.	Laitteeseen saattaa valmistettavasta ruoasta riippuen kertyä nestettä tai höyryä. Tämä ei ole vika.	Anna uunin jäähtyä ja pyyhi neste pois kuivalla tiskipyyhkeellä.
Kirkkaus uunin sisällä vaihtelee.	Kirkkaus vaihtelee eri toimintojen ja niissä tehtävien tehonmuutosten mukaisesti.	Valmistuksen aikana tapahtuvat tehonmuutokset eivät ole toimintahäiriöitä. Tämä ei ole vika.
Valmistus on päättynyt, mutta puhallin toimii edelleen.	Puhallin toimii n. 3 minuuttia valmistuksen jälkeen uunin jäähdyttämiseksi.	Tämä ei ole vika.
+30s -painikkeen painaminen käynnistää uunin.	Näin käy, kun uuni ei ole käynnissä.	Mikroaaltouuni on suunniteltu käynnistymään +30s -painikkeen painalluksesta silloin, kun se ei ole käynnissä.
Uunilautanen		
Uunilautanen luiskahtaa pois paikoiltaan käytön aikana tai lakkaa pyörimästä.	Pyöritysalusta puuttuu tai se ei ole paikoillaan.	Aseta pyöritysalusta paikoilleen ja yritä uudelleen.
Uunilautanen pyörii hitaasti.	Pyöritysalusta ei ole paikoillaan, ruokaa on liikaa tai astia on niin suuri, että se osuu uuniin.	Vähennä ruoan määrää äläkä käytä liian suurta astiaa.
Uunilautanen kolisee tai pitää muunlaista ääntä kääntymisen aikana.	Uunin pohjalle on jäänyt ruoantähteitä.	Poista kaikki uunin pohjalle jääneet ruoantähteet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 77 2015-04-17 7:08:05

Vianmääritys

Ongelma	Syy	Toimenpide
Grilli		
Uunista tulee savua käytön aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
	Ruoka on liian lähellä grilliä.	Aseta ruoka riittävälle etäisyydelle valmistuksen ajaksi.
	Ruokaa ei ole valmisteltu ja/tai asetettu uuniin oikein.	Varmista, että ruoka on valmisteltu ja asetettu oikein.
Uuni		
Uuni ei kuumene.	Luukku on auki.	Sulje luukku ja yritä uudelleen.
Uunista tulee savua esilämmityksen aikana.	Vastuksista saattaa tulla aluksi savua uunin ensimmäisellä käyttökerralla.	Tämä ei ole toimintahäiriö, ja näin ei tulisi käydä enää 2–3 käyttökerran jälkeen.
	Vastuksissa on ruokaa.	Anna uunin jäähtyä ja poista vastuksiin tarttunut ruoka.
Uunin käytön aikana tuntuu palaneen muovin hajua.	Käytetty astia on muovinen tai ei kestä kuumuutta.	Käytä korkeisiin lämpötiloihin tarkoitettuja lasiastioita.
Uunista tulee pahaa hajua.	Uunin sisälle on tarttunut ruokaa tai sulanutta muovia.	Käytä höyrytoimintoa ja pyyhi uuni puhtaaksi kuivalla liinalla. Haju hälvenee nopeammin, jos laitat uunin sisälle palan sitruunaa ja käynnistät uunin.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 78 2015-04-17 7:08:05

Ongelma	Syy	Toimenpide
Uuni ei kypsennä ruokaa kunnolla.	Luukku on avattu usein uunin käytön aikana.	Älä avaa luukkua liian usein, paitsi jos valmistat sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Jos availet luukkua usein, uunin sisälämpötila laskee ja tämä voi vaikuttaa lopputulokseen.
	Uunin asetuksia ei ole tehty oikein.	Tee asetukset oikein ja yritä uudelleen.
	Grilli tai jokin muu lisätarvike ei ole kunnolla paikoillaan.	Aseta lisätarvikkeet uuniin oikein.
	Valmistusastia on vääränkokoinen tai -tyyppinen.	Nollaa uunin asetukset tai käytä oikeanlaisia, litteäpohjaisia astioita.

HUOM.

Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä SAMSUNGin asiakaspalveluun.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla:

- Malli- ja sarjanumerot, jotka on tavallisesti painettu uunin taakse.
- Takuutiedot.
- Selkeä kuvaus ongelmasta.

Ota sen jälkeen yhteyttä lähimpään myyjään tai SAMSUNGin huoltoon.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 79 2015-04-17 7:08:05

Vianmääritys

Näyttökoodit

Tarkistuskoodi	Syy	Toimenpide
C-10	Tarkistamiseen tarvitaan valmistusanturia.	Paina pysäytys-/peruutuspainiketta ja käynnistä uudelleen. Jos sama tapahtuu uudelleen, sammuta mikroaaltouuni 30 sekunniksi ja tee asetukset vielä kerran. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.
C-20	Tarkistamiseen tarvitaan lämpötila-anturia.	
C-21	Lämpötila-anturi tunnistaa kuumemman kuin asetetun lämpötilan.	Sammuta mikroaaltouuni, anna sen jäähtyä ja tee asetukset uudelleen. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.
C-d0	Ohjauspainikkeita on painettu yli 10 sekuntia.	Puhdista painikkeet ja varmista, että niiden ympärillä ei ole nestettä. Jos sama tapahtuu uudelleen, sammuta mikroaaltouuni 30 sekunniksi ja tee asetukset vielä kerran. Jos näin käy uudelleen, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

HUOM.

Jos näet jonkin sellaisen koodin, jota ei ole mainittu edellä, tai jos ehdotettu ratkaisu ei ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä lähimpään SAMSUNGin asiakaspalveluun.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 80 2015-04-17 7:08:05

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset tiedot ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	MC32J7085C*
Virtalähde	230 V – 50 Hz AC
Virrankulutus Enimmäisteho Mikroaaltotila Grilli (vastus) Kiertoilma (vastus)	 2100 W 1400 W 1500 W Enint. 2100 W
Lähtöteho	100 W / 900 W – 6 tasoa (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Mitat (L x K x S) Ulkomitat (kahvan kanssa) Sisämitat	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Äänenvoimakkuus	32 litraa
Paino Netto	 n. 20,0 kg

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_FI.indd 81 2015-04-17 7:08:05

Muistiinpanoja

Muistiinpanoja

Huomaathan, että Samsungin takuu EI kata laitteen käytön, asennuksen, huollon tai puhdistuksen neuvontaa.

KYSYMYKSET JA KOMMENTIT

MAA	SOITA	TAI KÄY OSOITTEESSA
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319H-01

Mikrobølgeovn

Brugervejledning

MC32J7085C*

Indhold

Brug af denne brugervejledning **4**

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning: 4

Sikkerhedsvejledning **5**

Vigtige sikkerhedsanvisninger 5

Installation **13**

Tilbehør 13
Installationssted 15
Drejeskive 15

Vedligeholdelse **16**

Rengøring 16
Udskiftning af dele (reparation) 18
Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug 18

Hurtig opslagsvejledning **19**

Ovnens funktioner **20**

Ovn 20
Betjeningspanel 21

Ovnbrug **22**

Sådan fungerer en mikrobølgeovn 22
Tjek, af din ovn fungerer korrekt 23
Indstilling af klokkeslættet 23
Tilberedning/opvarmning 24
Effektniveauer og tidsvariationer 25
Justering af tilberedningstiden 26
Afbrydelse af tilberedningen 26
Indstilling af energisparefunktionen 27
Brug af funktionerne til svag stegning 28
Guide til svag stegning 29
Anvendelse af sensortilberedningsfunktionerne 31
Vejledning – sensortilberedning 32
Brug af funktionerne til sund tilberedning 35
Vejledning til sund tilberedning 36
Brug af funktionerne dejfremstilling/yoghurt 38
Vejledning – Dejfremstilling/Yoghurt 39
Brug af lynoptøningsfunktionerne 40
Vejledning – Lynoptøning 41

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 2 2015-04-17 7:05:27

Brug af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning 42
Vejledning – Automatisk opvarmning/tilberedning 43
Brug af bruningstallerkenen 44
Varmluft 46
Grilning 47
Valg af tilbehør 48
Kombinering af mikrobølger og grill 48
Kombinering af mikrobølger og varmluft 50
Slukning af bipperen 52
Anvendelse af børnesikringsfunktionerne 52
Brug af funktionen drejeskive til/fra 53

Vejledning i kogekar 54

Tilberedningsvejledning 56

Mikrobølger 56
Tilberedning 56
Genopvarmning 61
Opvarmning af væske 61
Genopvarmning af babymad 62
Bemærk: 62
Optøning 65
Grill 67
Mikrobølge + Grill 67
Varmluft 70
Mikrobølge + Varmluft 70
Tips og tricks 73

Fejlfinding 74

Fejlfinding 74
Informationskoder 80

Tekniske specifikationer 81

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 3 2015-04-17 7:05:27

Brug af denne brugervejledning

Du har netop købt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Brugervejledningen indeholder nyttige oplysninger om tilberedning med din mikrobølgeovn:

- Sikkerhedsforanstaltninger
- Velegnet tilbehør og køkkenudstyr
- Nyttige tilberedningstips
- Tilberedningstips

Følgende symboler anvendes i denne brugervejledning:

⚠ ADVARSEL!

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.

⚠ FORSIGTIG

Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.

BEMÆRK

Nyttige tip, anbefalinger eller oplysninger til optimal brug af produktet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 4 2015-04-17 7:05:28

Sikkerhedsvejledning

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS DISSE OMHYGGELIGT OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG.

SØRG FOR, AT DISSE SIKKERHEDSANVISNINGER TIL ENHVER TID OVERHOLDES.

KONTROLLER, AT FØLGENDE ANVISNINGER FØLGES, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

Kun mikrobølgefunktion

ADVARSEL! Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL! Det er farligt for alle andre end en kompetent person at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af det dæksel, der beskytter dig mod at blive udsat for mikrobølgeenergi.

ADVARSEL! Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og må eksempelvis ikke bruges:

- i personalekøkkenområder i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer
- stuehuse
- af gæster på hoteller, moteller og lignende beboelsesområder
- i miljøer af typen "bed and breakfast"

ADVARSEL! Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 5 2015-04-17 7:05:28

Sikkerhedsvejledning

ADVARSEL! Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er mindst 8 år og under opsyn.

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne.

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad- og drikkevarer. Tørring af fødevarer eller beklædning og opvarmning af puder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse eller brand.

Hvis der udsendes røg (der registreres røg), skal du slukke for apparatet eller tage stikket ud og holde døren lukket, så flammerne kvæles.

ADVARSEL! Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen.

ADVARSEL! Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut.

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en faresituationer.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 6 2015-04-17 7:05:28

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion vedrørende brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Apparatet må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Denne ovn bør placeres i passende højde og retning, så der er let adgang til ovnrum og kontrolområde.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal ovnen betjenes med vand i 10 minutter og derefter tages i brug.

Hvis ovnen udsender en underlig lyd, en brændt lugt, eller hvis der udsendes røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Mikrobølgeovnen skal placeres, så der er adgang til stikket.

Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord (fritstående), og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 7 2015-04-17 7:05:28

Sikkerhedsvejledning

Kun ovnfunktion - ekstraudstyr

ADVARSEL! Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

ADVARSEL! Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. Mindre børn bør holdes på afstand.

En damprenser ikke må anvendes.

ADVARSEL! Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

ADVARSEL! Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, hvis de ikke er under konstant overvågning.

Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået oplæring eller instruktion vedrørende sikker brug af apparatet og forstår, hvilke farer det medfører. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden overvågning.

På de overflader, der er tilgængelige, kan temperaturen være høj, når apparatet er i brug.

Døren eller den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i brug.

Hold apparatet og dets kabel uden for rækkevidde af børn under 8 år.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 8 2015-04-17 7:05:28

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

Generel sikkerhed

⚠ ADVARSEL!

Kun uddannede fagfolk må ændre eller reparere apparatet.

Opvarm ikke varme væsker og andre fødevarer i forseglede beholdere ved funktionen mikrobølgeovn.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat, brandfarligt materiale, på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys og vand, eller hvor der kan sive gas ud, på en ujævn overflade.

Dette apparat skal jordforbindes korrekt i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.

Undlad at trække hårdt i strømkablet, bøje det eller placere tunge genstande på det.

I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres.

Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.

Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.

Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du ikke sætte fingre eller fremmede stoffer ind, men tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

Anvend ikke overdreven kraft på apparatet.

Anbring ikke ovnen over en skrøbelig genstand, som f.eks. en vask eller en glasgenstand.

Brug ikke benzen, fortynder, sprit, damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.

Kontroller, at spænding, frekvens og strømstyrke stemmer overens med produktets specifikationer.

Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Undlad at anvende en fordelerdåse, et forlængerkabel eller en elektrisk transformator.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 9 2015-04-17 7:05:28

Sikkerhedsvejledning

Undlad at hægte strømkablet på en metalgenstand eller at sætte strømkablet ind mellem genstandene eller bag ovnen.

Brug ikke et beskadiget strømstik, et beskadiget strømkabel eller en løs stikkontakt. Når strømstikket eller strømkablet er beskadiget, skal du kontakte dit nærmeste servicecenter.

Undlad at hælde eller sprøjte vand direkte på ovnen.

Anbring ingen genstande oven på ovnen, i den indvendige del i eller på ovnens dør.

Sprøjt ikke flygtige materialer, som f.eks. insektmiddel, på ovnens overflade.

Opbevar ikke brandbare materialer i ovnen. Pas særligt på, når du opvarmer retter eller drikkevarer, der indeholder alkohol, da alkoholdampe kan komme i kontakt med en varm del af ovnen.

Hold børn væk fra døren, når den åbnes eller lukkes, da børnene kan støde ind i døren eller få fingrene i klemme i den.

ADVARSEL! Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan medføre forsinket opkogning. Vær derfor omhyggelig, når du håndterer beholderen. For at undgå denne situation skal du ALTID lade det stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen.

Følg disse anvisninger i FØRSTEHJÆLP i tilfælde af skoldning:
- Anbring det skoldede område i kold vand i mindst 10 minutter.
- Tildæk det med et rent, tørt klæde.
- Smør ikke cremer, olier eller lotioner på.

Sæt ikke bakken eller risten i vandet umiddelbart efter tilberedning, da dette kan medføre brud eller skade på bakken eller risten.

Brug ikke mikrobølgeovnen til friturestegning, da olietemperaturen ikke kan kontrolleres. Dette kan medføre pludselig overkogning af flydende væske.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 10 2015-04-17 7:05:28

⚠ FORSIGTIG

Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til anvendelse i mikrobølgeovne. Brug IKKE metalbeholdere, service med guld- eller sølvkanter, kødpinde, gafler mv.

Fjern metalbånd fra papir eller plastikposer.

Årsag: Der kan opstå elektrisk gnistdannelse, der kan beskadige ovnen.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser eller tøj.

Brug kortere tid til mindre mængder mad for at undgå overophedet og brændt mad.

Nedsænk ikke strømstikket eller strømkablet i vand, og hold strømkablet væk fra varme.

Æg i skal og hele, hårdkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovn, da de kan eksplodere, også efter at mikrobølgeopvarmningen er slut. Og opvarm ikke lufttætte eller lufttætte eller vakuumforseglede flasker, glas eller beholdere, nødder i skaller, tomater mv.

Tildæk ikke ventilationsåbningerne med stof eller papir. Der kan gå ild i dette, da der slipper varm luft ud fra ovnen. Ovnen kan blive overophedet og automatisk slukke. Den forbliver slukket, indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug altid ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.

Rør rundt i væsker halvvejs under opvarmningen eller efter opvarmningen, og lad væsken stå i mindst 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå opkogning.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren, for at undgå at blive skoldet ved varm luft eller damp, der slipper ud.

Brug ikke mikrobølgeovnen i tom tilstand. Mikroovnen slukkes automatisk i 30 minutter af sikkerhedshensyn. Vi anbefaler, at der altid står et glas vand inde i ovnen for at absorbere mikrobølgeenergi, hvis mikrobølgeovnen startes utilsigtet.

Installer ovnen i overensstemmelse med kravene i denne vejledning. (Se Installation af din mikrobølgeovn.)

Vær opmærksom, når du tilslutter andre elektriske apparater tæt ved ovnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 11 2015-04-17 7:05:28

Sikkerhedsvejledning

Foranstaltninger for at undgå at blive udsat for mikrobølgeenergi. (Kun mikrobølgeovn)

Hvis du ikke følger disse sikkerhedsforanstaltninger, kan du blive udsat for skadelig mikrobølgeenergi.

A. Du må under ingen omstændigheder forsøge at betjene ovnen med døren åben eller pille ved sikkerhedslåsene (dørens lukkemekanismer) eller indføre noget i sikkerhedslåsehullerne.

B. Anbring IKKE genstande mellem ovndøren og forsiden, og lad ikke mad- eller rengøringsrester samle sig på tætningerne. Sørg for, at døren og dørens tætninger holdes rene ved at aftørre disse efter brug først med en fugtig klud og derefter med en blød, tør klud.

C. Betjen IKKE ovnen, hvis den er beskadiget, før den er blevet repareret af en kvalificeret servicetekniker med forstand på mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten. Det er især vigtigt, at ovndøren lukker ordentligt i, og at følgende ikke beskadiges:

1) dør (bøjet)

2) dørhængsler (ødelagte eller løse)

3) dørtætninger og tætningsoverflader

D. Ovnen må ikke justeres eller repareres af andre end en kvalificeret servicetekniker med kendskab til mikrobølgeovne, og som er oplært af producenten.

Samsung opkræver et reparationsgebyr for udskiftning af tilbehør eller reparation af en kosmetisk defekt, hvis skaden på enheden og/eller skade på eller bortkomst af tilbehør skyldes kunden. Elementer i denne bestemmelse omfatter:

A. En/et bulet, ridset eller ødelagt dør, håndtag, ydre panel eller betjeningspanel.

B. Ødelagt(e) eller manglende bakke, styreriller, drev eller trådnet.

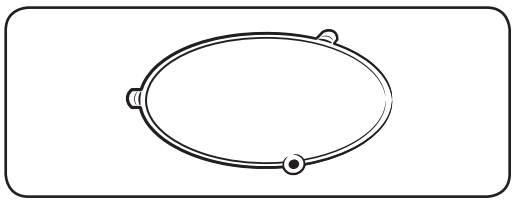
- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Advarsler og Vigtige sikkerhedsanvisninger i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte dit nærmeste servicecenter eller finde hjælp og information online på www.samsung.com.
- Denne mikrobølgeovn er beregnet til opvarmning af madvarer. Den er kun beregnet til privat brug. Opvarm ingen former for tekstiler eller poser fyldt med korn, hvilket kunne forårsage forbrændinger og brand. Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skade, der skyldes forkert eller ukorrekt brug af apparatet.
- Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 12 2015-04-17 7:05:28

Installation

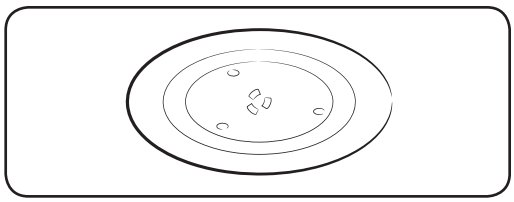
Tilbehør

Alt efter hvilken model, du har købt, følger der forskelligt tilbehør med, der kan bruges på en lang række måder.



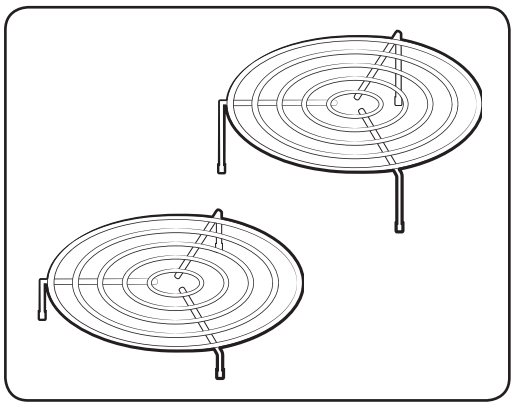
01 **Rotationsring** skal anbringes midt i ovnen.

Formål: Rotationsringen understøtter drejeskiven.



02 **Drejeskive** skal anbringes oven på rotationsringen med det midterste beslag på koblingen.

Formål: Drejeskiven fungerer som den primære flade ved tilberedning. Den kan let tages ud og rengøres.

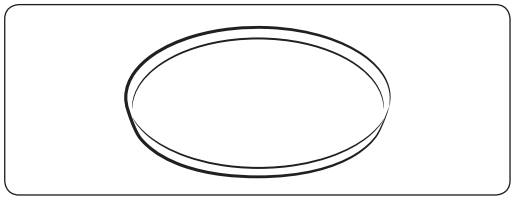


03 **Høj rist**, **lav rist** skal placeres på drejeskiven.

Formål: Metalristene kan anvendes ved tilberedning af to retter på samme tid. En lille ret kan anbringes på drejeskiven og en anden ret på risten. Metalristene kan anvendes i grill-, varmlufts- og kombinationstilberedning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 13 2015-04-17 7:05:31

Installation



04 Bruningstallerken, se side 44.

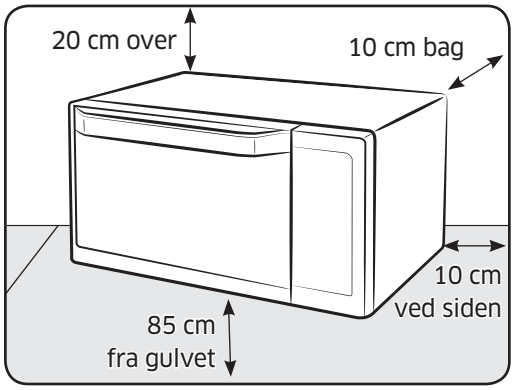
Formål: Bruningstallerkenen anvendes til at brune maden bedre i mikrobølge- eller grill kombinationstilberedning. Den bidrager til at holde dej- og pizzadej sprød.

⚠ **FORSIGTIG**

Betjen **IKKE** mikrobølgeovnen uden rotationsringen og drejeskiven.

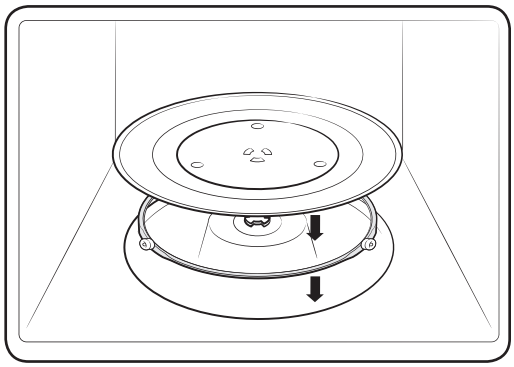
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 14 2015-04-17 7:05:32

Installationssted



- Installer ikke mikrobølgeovnen i varme eller fugtige omgivelser, som f.eks. ved siden af andre mikrobølgeovne eller radiatorer.
- Sørg for, at ovnens strømforsyningsspecifikationer passer. Brug kun godkendte forlængerkabler, hvis det er nødvendigt.
- Vælg en flad, nivelleret overflade, cirka 85 cm over gulvet. Overfladen skal kunne bære ovnens vægt.
- Sørg for plads til ventilation, mindst 10 cm fra bagvæggen og begge sider, og 20 cm ovenover.
- Tør det indvendige og dørens tætning af med en fugtig klud, før du bruger ovnen for første gang.

Drejeskive



Fjern al emballage inde i ovnen. Installer rotationsringen og drejeskiven. Kontroller, at drejeskiven roterer frit.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 15 2015-04-17 7:05:34

Vedligeholdelse

Rengøring

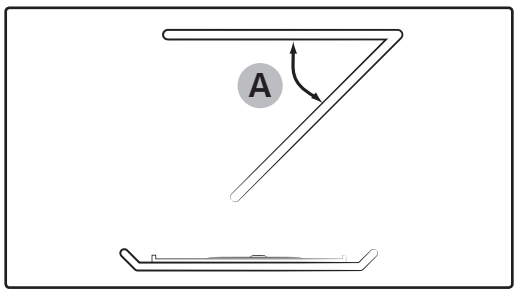
Rengør ovnen regelmæssigt, så der ikke ophobes urenheder udvendigt og indvendigt på ovnen. Vær særligt opmærksom på døren, dørtætningen, drejeskiven og rotationsringen (kun visse modeller). Hvis døren ikke åbner og lukker nemt, skal du kontrollere, om der sidder urenheder i dørtætningerne. Brug en blød klud og sæbevand til at rengøre inder- og ydersiden af ovnen. Skyl og tør godt af.

Sådan fjernes genstridige urenheder med dårlig lugt fra ovnens indersider

1. Sæt en kop fortyndet citronsaft midt på drejeskiven i den tomme ovn.
2. Varm ovnen op i 10 minutter ved fuld effekt.
3. Lad ovnen køle af, når programmet er færdig. Åbn derefter døren, og rengør ovnrummet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 16 2015-04-17 7:05:34

Sådan rengøres modeller med indre svingbar varmeenhed



For at rengøre det øverste område i ovnrummet skal du sænke det øverste varmeelement med 45° (A) som vist. Dette letter rengøring af det øverste område. Sæt det øverste varmeelement på plads, når du er færdig.

⚠ FORSIGTIG

- Hold døren og dørtætningen ren, og sørg for, at døren åbner og lukker nemt. Ellers risikerer du, at ovnens levetid forkortes.
- Vær forsigtig med ikke at spilde vand på ovnens ventilationsåbninger.
- Undlad at bruge skurecreme eller kemikalier til rengøring.
- Rengør ovnrummet med et mildt rengøringsmiddel efter hver brug, når ovnen efter lidt tid er kølet af.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 17 2015-04-17 7:05:35

Vedligeholdelse

Udskiftning af dele (reparation)

⚠ ADVARSEL!

Ingen af ovnens indvendige dele må udskiftes af brugeren. Forsøg ikke selv at udskifte eller reparere ovnen.

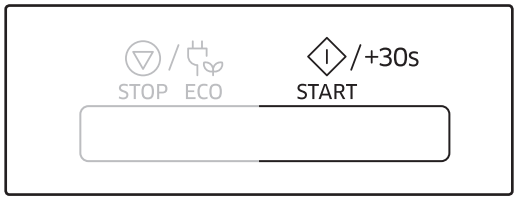
- Hvis der opstår problemer med hængsler, tætning og/eller døren, skal du kontakte en kvalificeret tekniker eller et lokalt Samsung-servicecenter med henblik på teknisk assistance.
- Hvis du vil udskifte lyspæren, skal du kontakte et lokalt Samsung-servicecenter. Du må ikke selv udskifte den.
- Hvis der opstår problemer med ydersiden af ovnkabinettet, skal du først tage stikket ud af strømkilden og derefter kontakte et lokalt Samsung-servicecenter.

Vedligeholdelse i forbindelse med længere periode uden brug

- Hvis du ikke bruger ovnen i en længere periode, skal du tage stikket ud og anbringe ovnen et tørt og støvfrit sted. Ovnens ydelse kan blive påvirket, hvis der kommer støv og fugt indvendigt i ovnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 18 2015-04-17 7:05:35

Hurtig opslagsvejledning

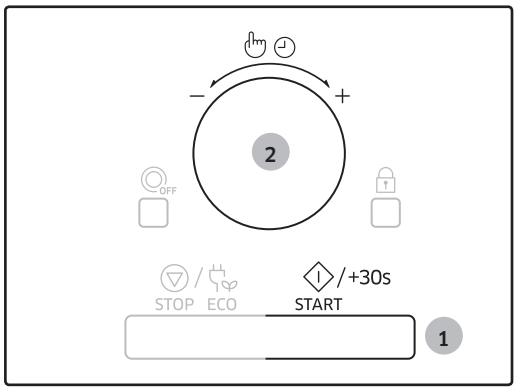


Hvis du vil tilberede maden.

Anbring maden i ovnen. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig.

1) Ovnen bipper 4 gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.



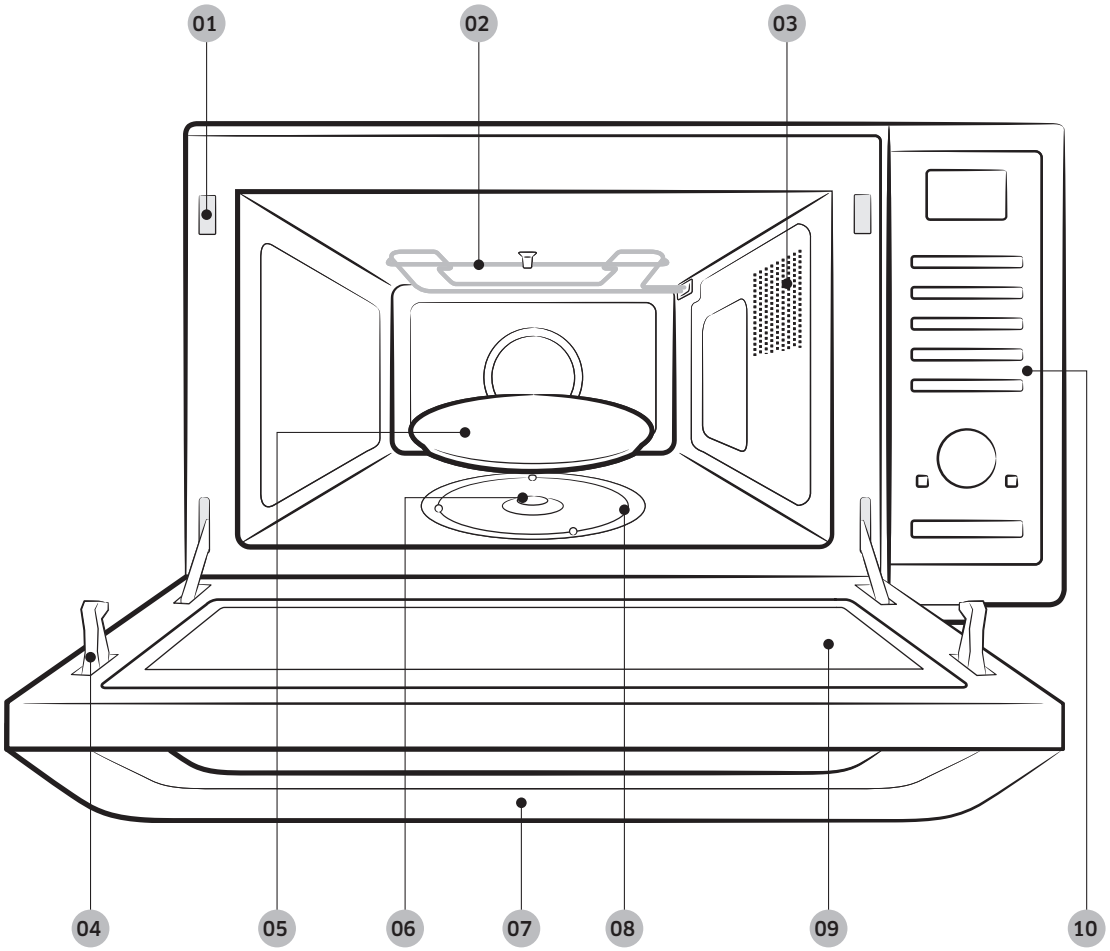
Hvis du vil tilføje 30 sekunder ekstra.

1. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** en eller flere gange for hver ekstra 30 sekunder, du vil forlænge tilberedningstiden med.
2. Ved at dreje **multifunktionsvælgeren** kan du indstille den ønskede tid.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 19 2015-04-17 7:05:36

Ovnens funktioner

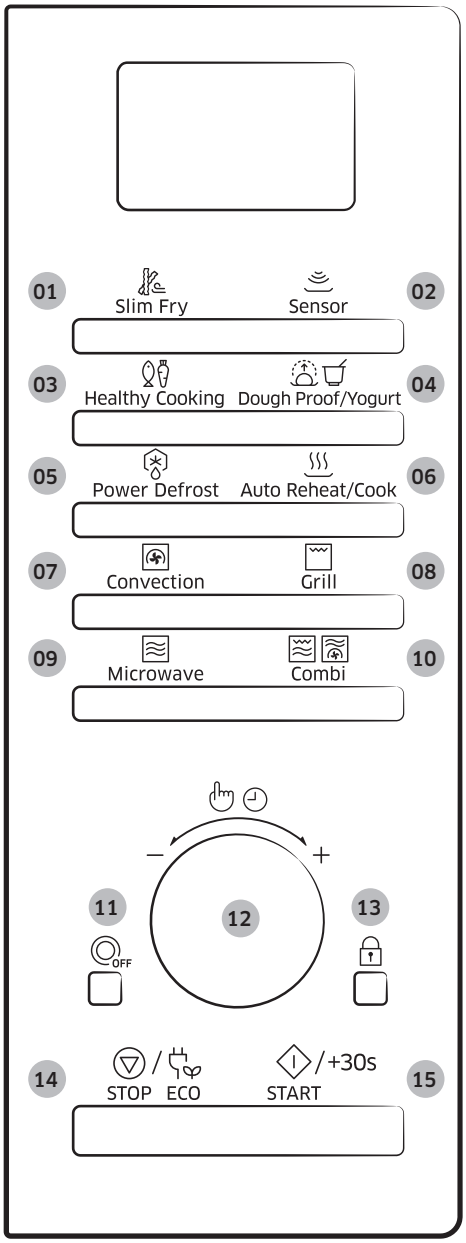
Ovn



01 Sikkerhedslåsehuller
02 Varmeelement
03 Ventilationshuller
04 Dørhængsler
05 Drejeskive
06 Drev
07 Lågehåndtag
08 Rotationsring
09 Dør
10 Betjeningspanel

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 20 2015-04-17 7:05:36

Betjeningspanel



01 Knappen Slim fry (Svag stegning)
02 Knappen Sensor
03 Knappen Healthy Cooking (Sund tilberedning)
04 Knappen Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)
05 Knappen Power Defrost (Lynoptøning)
06 Knappen Auto Reheat/Cook (Automatisk opvarmning/tilberedning)
07 Knappen Convection (Varmluft)
08 Knappen Grill
09 Knappen Microwave (Mikrobølge)
10 Knappen Combi (Kombination)
11 Knappen drejeskive Til/Fra
12 Multifunktionsvælger
13 Knap til børnesikring
14 Knappen Stop/Eco (Stop/Øko)
15 KNAPPEN Start/+30s (Start/+30sek.)

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 21 2015-04-17 7:05:37

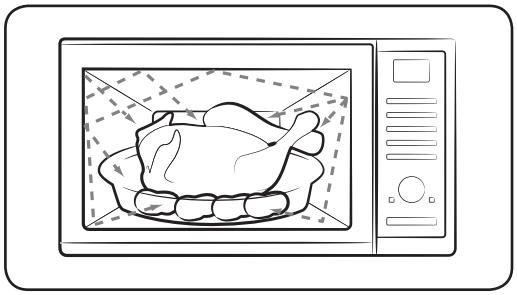
Ovnbrug

Sådan fungerer en mikrobølgeovn

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Med den frigivne energi kan der tilberedes eller opvarmes madvarer, uden at hverken form eller farve ændres.
Du kan anvende din mikrobølgeovn til:

- Optøning
- Opvarmning
- Tilberedning

Tilberedningsprincipper.



1. De mikrobølger, der genereres af magnetronen, reflekteres af ovnrummets sider og fordeles ensartet, når madvarerne roterer på drejeskiven. Madvarerne tilberedes derfor ensartet.
2. Mikrobølgerne absorberes af madvarerne i en dybde på op til ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsætter herefter, efterhånden som varmen spreder sig ind i madvarerne.
3. Tilberedningstiden kan variere, afhængigt af den beholder der anvendes, og madvarernes egenskaber:
   - Mængde og tæthed
   - Vandindhold
   - Starttemperatur (afkølet eller ej)

⚠ FORSIGTIG

Da madvarernes midte tilberedes ved af varmen trænger ind, fortsætter tilberedningen også, når du har taget madvarerne ud af ovnen. De hensætningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, skal derfor overholdes for at sikre:

- Ensartet tilberedning af madvarernes midte.
- Den samme temperatur gennem madvaren.

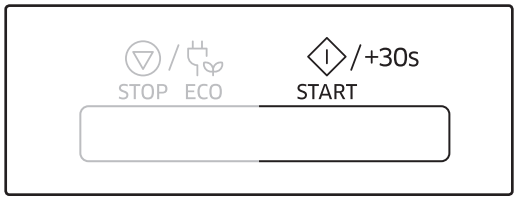
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 22 2015-04-17 7:05:37

Tjek, af din ovn fungerer korrekt

Med følgende enkle fremgangsmåde kan du kontrollere, at din ovn altid fungerer korrekt. Hvis du er i tvivl, kan du se afsnittet “Fejlfinding” på side 74-79.

BEMÆRK

Ovnen skal tilsluttes til en passende stikkontakt. Drejeskiven skal være sat på plads i ovnen. Hvis der anvendes et andet effektniveau end maksimum (100 % - 900 W), tager det længere tid, inden vandet koger.



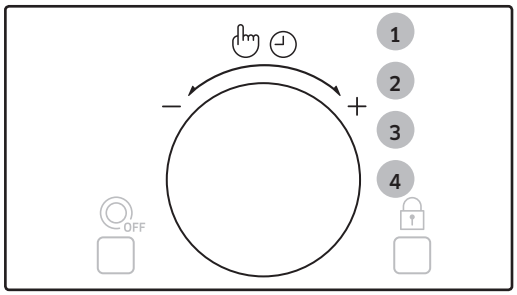
Åbn ovndøren ved at trække i håndtaget på dørens overside.
Placer et glas vand på drejeskiven. Luk døren.

Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**, og indstil tiden til 4 til 5 minutter ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** det passende antal gange.
Resultat: Ovnen opvarmer vandet i 4 eller 5 minutter. Vandet skal derefter koge.

Indstilling af klokkeslættet

Når der tændes for strømmen, vises “88:88” og derefter “12:00” automatisk på displayet. Indstil det aktuelle klokkeslæt. Tiden kan vises med enten 24 timers eller 12 timers angivelse. Du skal indstille uret:

- Når du lige har installeret mikrobølgeovnen
- Efter et strømsvigt



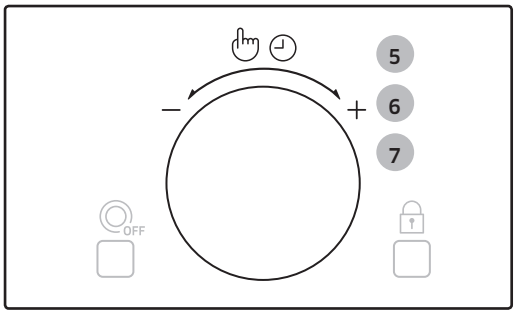
BEMÆRK

Glem ikke at stille uret frem eller tilbage ved skift mellem sommer- eller normaltid.

1. Tryk på **multifunktionsvælgeren**.
2. Drej **multifunktionsvælgeren** for at indstille visningstypen. (12 timer eller 24 timer)
3. Tryk på **multifunktionsvælgeren** for at afslutte opsætningen.
4. Drej **multifunktionsvælgeren** for at indstille timen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 23 2015-04-17 7:05:37

Ovnbrug



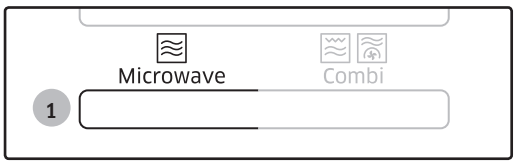
5. Tryk på **multifunktionsvælgeren**.
6. Drej **multifunktionsvælgeren** for at indstille minuttet.
7. Når det korrekte klokkeslæt vises, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at starte uret.
   Resultat: Klokkeslættet vises, når mikrobølgeovnen ikke anvendes.

Tilberedning/opvarmning

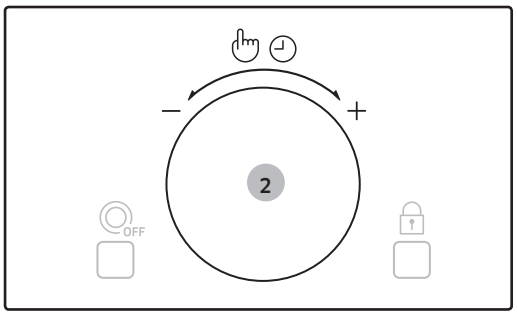
Nedenstående beskrivelse forklarer, hvordan du tilbereder eller opvarmer mad.

⚠ FORSIGTIG

Kontroller ALTID tilberedningsindstillingerne, før du lader ovnen være uden overvågning.
Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven.
Luk døren. Tænd aldrig for mikrobølgeovnen, når den er tom.

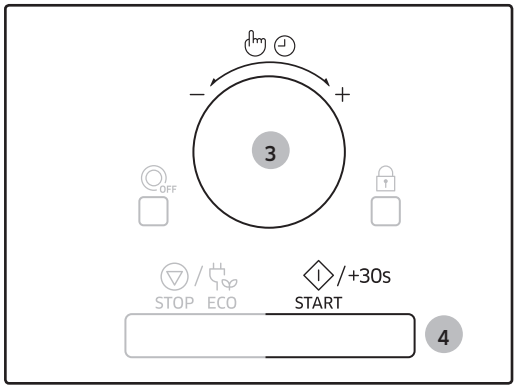


1. Tryk på knappen **Microwave (Mikrobølge)**.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:
   ≋ (tilstanden mikrobølgeovn)



2. Drej **multifunktionsvælgeren**, indtil det relevante effektniveau vises.
   Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at indstille effektniveauet.
   - Hvis du ikke indstiller effektniveauet i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstiden.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 24 2015-04-17 7:05:38



3. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
   Resultat: Tilberedningstiden vises.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

Effektniveauer og tidsvariationer

Med effektindikatorfunktionen kan du tilpasse den mængde energi, der spredes, og dermed den tid der er nødvendig til tilberedning eller opvarmning af din mad i overensstemmelse med dens type og mængde.
Du kan vælge blandt seks effektniveauer.

Effektniveau	Procent	Output
HØJ	100 %	900 W
MIDDELHØJ	67 %	600 W
MIDDEL	50 %	450 W
MIDDELLAV	33 %	300 W
OPTØNING	20 %	180 W
LAV	11 %	100 W

De tilberedningstider, der er angivet i opskrifter og i denne vejledning, svarer til det specifikt angivne effektniveau.

Hvis du vælger et...	Så skal tilberedningstiden være...
Højere effektniveau	Formindskes
Lavere effektniveau	Forøges

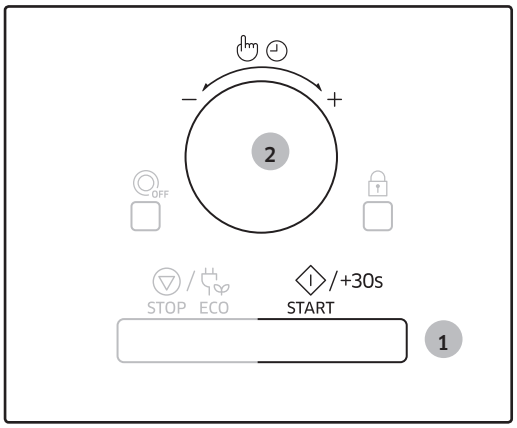
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 25 2015-04-17 7:05:38

Ovnbrug

Justering af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden ved at trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** en gang for hver 30 sekunder, der skal tilføjes.

- Tjek, hvorledes tilberedningen skrider frem ved når som helst blot at åbne døren
- Forøg den resterende tilberedningstid



Metode 1

For at forøge tilberedningstiden for din mad skal du trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** én gang for hver 30 sekunder, som du vil forøge med.

- Eksempel: For at lægge tre minutter til skal du trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** seks gange.

Metode 2

Du skal blot dreje **multifunktionsvælgeren** for at justere tilberedningstiden.

- For at forlænge tilberedningstiden skal du dreje til højre, og for at forkorte tilberedningstiden skal du dreje til venstre.

Afbrydelse af tilberedningen

Du kan når som helst afbryde tilberedningen, så du kan:

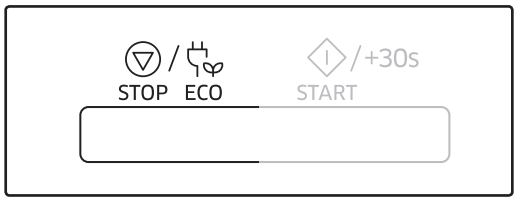
- Tjekke maden
- Vende eller røre i maden
- Lade den henstå

For at stoppe tilberedningen...	Så...
Midlertidigt	Midlertidigt: Åbn døren, og tryk én gang på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**. Resultat: Tilberedningen standser. For at genoptage tilberedningen skal du lukke døren og trykke på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
Komplet	Komplet: Tryk én gang på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**. Resultat: Tilberedningen standser. Hvis du vil annullere indstillingen af tilberedningstiden, skal du trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)** igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 26 2015-04-17 7:05:39

Indstilling af energisparefunktionen

Ovnen har en energisparefunktion.



- Tryk på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**.
  Resultat: Display slukket.
- For at annullere energisparefunktionen skal du åbne døren eller trykke på knappen **STOP/ECO (STOP/ØKO)**, hvorefter displayet viser den aktuelle tid. Ovnen er klar til brug.

BEMÆRK

Funktionen til automatisk energibesparelse
Hvis du ikke vælger en funktion, når apparatet er ved at indstille, eller opererer med midlertidigt stop, annulleres funktionen og klokkeslættet vil blive vist efter 25 minutter.
Ovnlampen slukkes efter 5 minutter med åben dør.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 27 2015-04-17 7:05:39

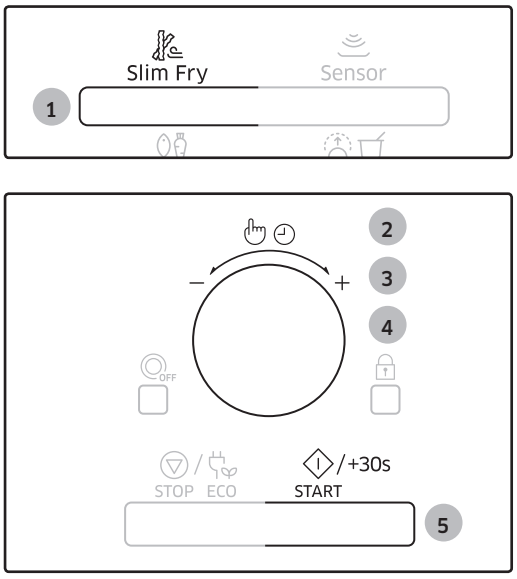
Ovnbrug

Brug af funktionerne til svag stegning

De 12 tilberedningsfunktioner med **svag tilberedning** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere tilberedningskategorien svag stegning ved at trykke på knappen **Slim Fry (Svag stegning)**.
Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

BEMÆRK

- Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas- eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.
- Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme.



1. Tryk på knappen **Slim Fry (Svag stegning)**.
2. Vælg madvarekategorien ved at dreje **multifunktionsvælgeren**, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.
   1) Kartofler/grøntsager
   2) Fisk og skaldyr
   3) Kylling
3. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen.
4. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 28 2015-04-17 7:05:40

Guide til svag stegning

Følgende tabel viser de 12 autoprogrammer til **Svag stegning**. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger. Du bruger mindre olie sammenlignet med at stege i en frituregryde, og du får smagfulde resultater. Programmer kører med en kombination af varmluft, overvarme og mikrobølgenergi.

1. Kartofler/grøntsager

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1 Frosne ovnkartofler	300-350 g 450-500 g	Fordel de frosne ovn-pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.
1-2 Frosne kartoffelkroketter	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne kartoffelkroketter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.
1-3 Hjemmelavede pommes frites	300-350 g 450-500 g	Brug kartofler af typen hård til medium, og vask dem. Skræl kartoflerne, og skær dem i strimler med en tykkelse på 10 x 10 mm. Blød ud i koldt vand (i 30 minutter). Tør dem med et viskestykke, afvej dem, og pensl dem med 5 g olivenolie. Fordel de hjemmelavede pommes frites jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.
1-4 Kartoffelbåde	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Vask kartofler med almindelig størrelse, og skær dem i både. Pensl med olivenolie og krydderier. Anbring dem med den skårne side nedad på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Lad stå i 1-3 minutter.
1-5 Frosne løgringe	100-150 g 200-250 g	Anbring frosne panerede løgringe eller frosne blæksprutteringe jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 29 2015-04-17 7:05:42

Ovnbrug

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-6 Skiveskårne courgetter	100-150 g 200-250 g	Rens og skær courgetter i skiver. Pensl med 5 g olivenolie, og tilsæt krydderier. Anbring skiver jævnt på bruningstallerkenen, og anbring tallerkenen på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.

2. Fisk og skaldyr

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1 Frosne rejer	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne panerede rejer jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.
2-2 Fiskekoteletter	200-250 g 300-350 g	Fordel de panerede fiskekoteletter jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.
2-3 Frosne stegte blæksprutter	100-150 g 200-250 g	Fordel de panerede blæksprutteringe jævnt på bruningstallerkenen. Anbring tallerkenen på den lave rist. Lad stå i 1-2 minutter.

3. Kylling

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
3-1 Frosne kyllingestykker	200-250 g 300-350 g	Fordel de frosne kyllingestykker jævnt på bruningstallerkenen. Anbring pladen på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte. (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.
3-2 Kyllingelår	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Afvej kyllingelår, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Ovnen stopper tilberedningen. Tryk på Start for at fortsætte. Lad stå i 1-3 minutter.
3-3 Kyllingevinger	200-250 g 300-350 g	Afvej kyllingevinger, og pensl med olie og krydderier. Anbring dem jævnt på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Ovnen stopper tilberedningen. Tryk på Start for at fortsætte. Lad stå i 1-2 minutter.

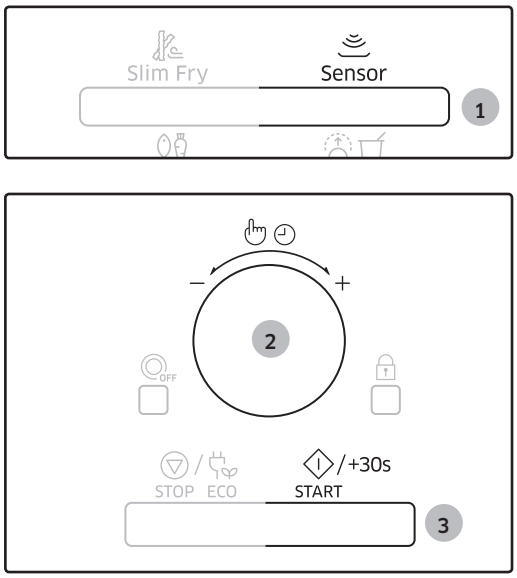
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 30 2015-04-17 7:05:43

Anvendelse af sensortilberedningsfunktionerne

De 8 automatiske funktioner til **sensortilberedning** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan justere sensortilberedningskategorien ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.

BEMÆRK

Brug kun tallerkener, der er mikrobølgesikre.



1. Tryk på knappen **Sensor**.
2. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger.
3. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

BEMÆRK

Brug kun opskrifter, der er mikrobølgesikre.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 31 2015-04-17 7:05:44

Ovnbrug

Vejledning – sensortilberedning

Følgende tabel viser de 8 sensortilberedningsprogrammer. Den indeholder den anbefalede vægt pr. element efter tilberedning samt relevante instruktioner. I starten af programmet viser displayet sensorperioden. Efter denne periode beregnes tilberedningstiden og effektniveauet automatisk, og den resterende tilberedningstid bliver vist. Tilberedningsprocessen styres af sensorsystemet for at gøre det nemmere.

⚠ **FORSIGTIG**

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Drikke	150-250 g	Kom væsken (med stuetemperatur) i en kop eller et krus. Opvarm utildækket. Anbringes på midten af drejeskiven. Lad dem stå i ovnen. Rør rundt i drikkevarerne før og efter hensætningstiden. Vær forsigtig, når du tager koppen ud (se sikkerhedsanvisningerne for væsker). Lad stå i 1-2 minutter.
2 Broccolibuketter	200-500 g	Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. broccoli, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde). Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Dette program er egnet til broccoli samt skiveskåret courgette, aubergine, græskar og peberfrugt. Lad stå i 1-2 minutter.
3 Gulerødder i skiver	200-500 g	Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. gulerødder, og skær dem i ensartede runde skiver. Anbring dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde). Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Dette program er velegnet til skiveskårne gulerødder og blomkålsbuketter eller majroer. Lad stå i 1-2 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 32 2015-04-17 7:05:44

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
4 Blomkålsbuketter	200-500 g	Skyl og rens friske grøntsager, som f.eks. blomkålsbuketter, og klargør buketter. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30-45 ml vand (2-3 spiseskefulde). Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Dette program er egnet til broccoli samt skiveskåret courgette, aubergine, græskar og peberfrugt. Lad stå i 1-2 minutter.
5 Kartoffelskræller	200-800 g	Skyl og rengør kartofler, hver på 200 g. Pensl med olivenolie, og stik hul i skrællen med en kniv. Anbring i en cirkel på bruningstallerkenen. Lad stå i 2-3 minutter.
6 Kogende pasta	100-300 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 4 gange så meget kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1-3 minutter.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Kom mini ravioli i en dyb tallerken. Anbring tallerkenen midt på drejeskiven. Tildæk med et plastlåg. Lad stå i 2-3 minutter.
8 Kyllingestykker	400-700 g	Pensl afkølede kyllingestykker med olie og krydderier. Vend skindsiden nedad på den lave rist. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 2-3 minutter.

Tilberedningsvejledning for automatisk sensortilberedning

Den automatiske sensor tilbereder maden automatisk ved at registrere gasmængden fra maden, mens den tilberedes.

- Under tilberedning af mad frembringes der mange forskellige gastyper. Den automatiske sensor fastsætter den korrekte tid og effekt ved at registrere disse gasser fra maden og fjerner dermed behovet for at indstille tilberedningstid og effektniveau.
- Når du dækker en beholder til med et låg eller plasticfolie under sensortilberedning, registrerer den automatiske sensor de gasser, der frembringes, efter at beholderen er blevet mættet af damp.
- Lige inden tilberedningen er fuldført, begynder nedtællingen af den resterende tilberedningstid. Det er et godt tidspunkt at røre i maden for evt. at fordele varmen/tilberedningen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 33 2015-04-17 7:05:45

Ovnbrug

- Før tilberedning med den automatiske sensor kan du krydre maden med urter, krydderier eller sauce. Men pas på, for salt eller sukker kan medføre brændte pletter på maden, så disse ingredienser bør tilføjes efter tilberedningen.

Køkkengrej og låg til sensortilberedning

- Følg vejledningen i oversigterne i denne bog til at vælge egnede beholdere og låg for at opnå det bedste resultat ved brug af denne funktion.
- Brug altid mikrobølgesikre beholdere, og dæk dem til med de tilhørende låg eller med plasticfolie. Hvis du bruger plasticfolie, skal du lade et hjørne stå åbent, så der kan komme damp ud i passende mængder.
- Dæk altid beholder til med det låg, der hører til. Hvis køkkengrejet ikke har et låg, skal du bruge plasticfolie.
- Beholderne skal mindst være halv fyldte.
- Madvarer, som kræver omrøring eller rotation, skal omrøres eller vendes hen imod slutningen af sensortilberedningsprogrammet, når nedtællingen er startet og vises i displayet.

Vigtigt

- Strømkablet må ikke tages ud af stikkontakten efter installation af ovnen, og stikket er sat i. Gassensoren har brug for lidt tid til at stabilisere sig for at opnå en tilfredsstillende tilberedning.
- Det anbefales ikke at bruge den automatiske sensortilberedningsfunktion kontinuerligt, dvs. til to på hinanden følgende tilberedninger.
- Installer ovnen i et godt ventileret rum for korrekt nedkøling og luftgennemstrømning og for at sikre, at sensoren fungerer nøjagtigt.
- For at undgå et dårlig resultat må du ikke bruge den automatiske sensor, hvis rumtemperaturen er for høj eller for lav.
- Brug ikke flygtige rengøringsmidler for at rengøre ovnen. Gasserne fra rengøringsmidlet kan påvirke sensoren.
- Undgå at anbringe ovnen i nærheden af meget fugtige områder eller gasapparater, da dette kan påvirke den automatiske sensors korrekte funktion.
- Hold altid ovnen ren indvendig. Aftør alt spild med en fugtig klud. Denne ovn er kun designet til husholdningsbrug.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 34 2015-04-17 7:05:45

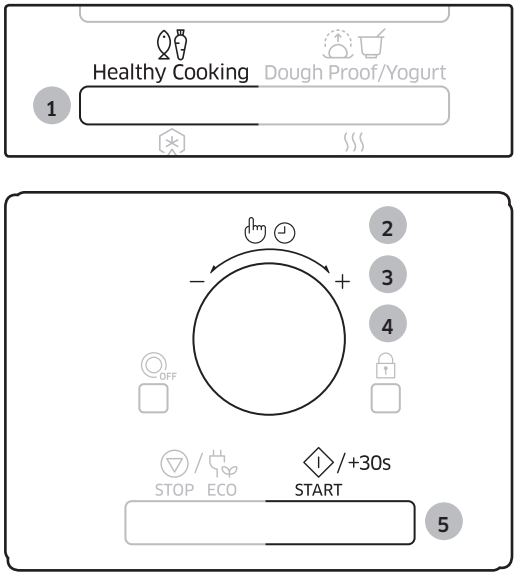
Brug af funktionerne til sund tilberedning

De 15 funktioner til sund tilberedning omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje multifunktionsvælgeren.

⚠ FORSIGTIG

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Healthy Cooking (Sund tilberedning)**.
2. Vælg madvarekategorien ved at dreje **multifunktionsvælgeren**, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.
   1) Korn/pasta
   2) Grøntsager
   3) Fjerkræ/fisk
3. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen.
4. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 35 2015-04-17 7:05:45

Ovnbrug

Vejledning til sund tilberedning

Følgende tabel viser mængder og relevante instruktioner til cirka 15 programmer med **sund tilberedning**. Disse består af korn/pasta (1), grøntsager (2) og fjerkræ/fisk (3).

⚠ **FORSIGTIG**

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

1. Korn/pasta

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1 Brune ris	150-200 g 200-250 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 5-10 minutter.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Tilbered med låg på. Omrør før hensætningstiden, og tilsæt salt og krydderier. Lad stå i 1-3 minutter.
1-3 Makaroni	100-150 g 200-250 g	Brug en stor, ildfast glasskål med låg. Tilsæt 4 gange så meget kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Omrør før hensætningstiden, og si vandet omhyggeligt fra bagefter. Lad stå i 1-3 minutter.

2. Grøntsager

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1 Grønne bønner	200-250 g 300-350 g	Skyl og rens grønne bønner. Fordel dem i en glasskål med låg. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand ved tilberedning af 200-250 g, tilsæt 45 ml (3 tbsk.) ved 300-350 g. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
2-2 Spinat	100-150 g 200-250 g	Skyl og rengør spinat. Kom det i en glasskål med låg. Tilsæt ikke vand. Sæt skålen på midten af drejeskiven. Tilbered med låg på. Omrør efter tilberedning. Lad stå i 1-2 minutter.
2-3 Skrællede kartofler	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Vask og skræl kartofler, del dem i halve, og kom dem i en glasskål med låg. Tilsæt 15-30 ml (1-2 spsk.) vand. Omrør efter tilberedning. Ved tilberedning af større mængder omrøres under tilberedningen. Lad stå i 3-5 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 36 2015-04-17 7:05:45

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-4 Kartoffelgratin	400-450 g 800-850 g	Kom den friske kartoffelgratin i en ildfast glasskål. Sæt skålen på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter.
2-5 Grillet aubergine	100-150 g 200-250 g	Rens og skær auberginerne i skiver. Pensl med olie og krydderier. Anbring skiverne på den høje rist. Vend, når bippet lyder. Tryk på Start for at fortsætte (Ovnen fortsætter med at fungere, hvis du ikke vender). Lad stå i 1-2 minutter.
2-6 Grillede tomater	400-450 g 600-650 g	Skyl og rens tomater. Skær dem i halve, og kom dem i en ovnfast skål. Kom revet ost ovenpå. Anbring skålen på den høje rist. Lad stå i 1-2 minutter.

3. Fjerkræ/fisk

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
3-1 Kyllingebryst	300-350 g 400-450 g	Skyl kyllingebryst, og anbring det på en tallerken. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Anbring tallerken på drejeskiven. Lad stå i 2 minutter.
3-2 Kalkunbryst	300-350 g 400-450 g	Skyl kalkunbryst, og anbring det på en dyb glastallerken. Tildæk med mikroovnsfolie, og stik huller i folien. Anbring tallerken på drejeskiven. Lad stå i 2 minutter.
3-3 Grillet kyllingebryst	300-350 g 400-450 g	Skyl kyllingebryst, marinér dem, og anbring dem på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 2 minutter.
3-4 Grillede fiskefileter	200-300 g 400-500 g	Anbring fiskefileterne jævnt på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 1-2 minutter.
3-5 Grillede laksesteaks	200-250 g 300-350 g	Anbring laksesteaks jævnt på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 2 minutter.
3-6 Stegt fisk	300-350 g 400-500 g	Pensl skindet på hele fisk (ørred eller guldbrasen) med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene ved siden af hinanden, hoved mod hale, på den høje rist. Vend, så snart bippet lyder. Lad stå i 3 minutter.

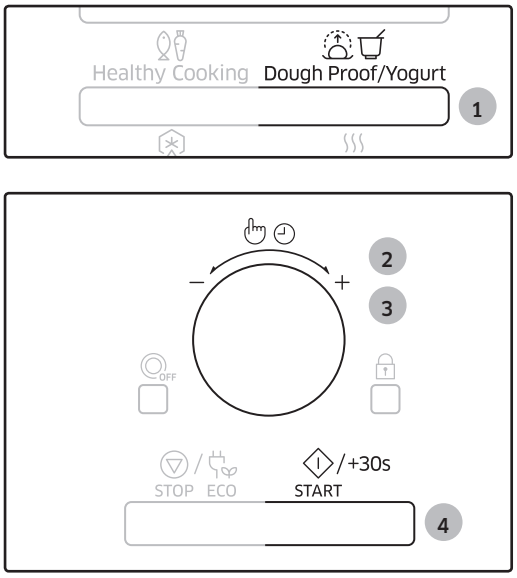
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 37 2015-04-17 7:05:45

Ovnbrug

Brug af funktionerne dejfremstilling/yoghurt

De 5 funktioner til **dejfremstilling/yoghurt** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau. Du kan tilpasse dejfremstilling/yoghurtkategorien ved at dreje på **multifunktionsvælgeren**, når du har trykket på knappen **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)**.

Placer først maden midt på drejeskiven, og luk døren.



1. Tryk på knappen **Dough Proof/Yogurt (Dejfremstilling/Yoghurt)**.
2. Vælg Dejfremstilling eller Yoghurt, og tryk på **multifunktionsvælgeren**.
   1) Dejfremstilling
   2) Yoghurt
3. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Du skal vælge det tal, du vil bruge til tilberedning, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

⚠ FORSIGTIG

Drejeskiven kører ikke under yoghurttilberedning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 38 2015-04-17 7:05:46

Vejledning – Dejfremstilling/Yoghurt

Følgende tabel viser, hvordan du anvender de automatiske programmer til hævning af gærdej eller til hjemmelavet yoghurt.

1. Dejfremstilling

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1 Pizzadej	300-500 g	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
1-2 Kagedej	500-800 g	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.
1-3 Brøddej	600-900 g	Kom dejen i et passende stor skål, og anbring den på den lave rist. Tildæk med alufolie.

2. Hjemmelavet yoghurt

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1 Små kopper	500 g	Fordel ligeligt 150 g naturlig yoghurt i 5 kopper eller små glasbeholdere (30 g i hver). Kom 100 ml mælk i hver kop. Brug langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Tildæk hver enkelt med mikrobølgefilm, og anbring i en cirkel på drejeskiven. Sæt dem, når de er færdige, i køleskabet i 6 timer. Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof.
2-2 Stor skål	500 g	Bland 150 g naturligt yoghurt med 500 ml langtidsholdbart mælk (stuetemperatur, 3,5 % fedt). Kom det jævnt i en stor glasskål. Tildæk med mikrobølgefilm, og anbring på drejeskiven. Sæt det, når det er færdigt, i køleskabet i 6 timer. Vi anbefaler, at du første gang bruger tørret yoghurtbakteriestof.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 39 2015-04-17 7:05:46

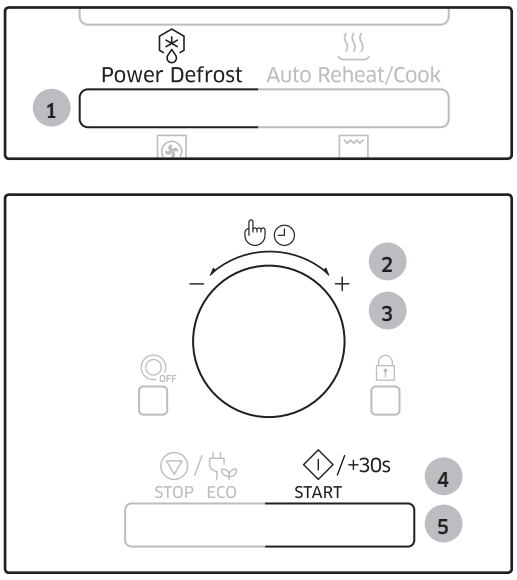
Ovnbrug

Brug af lynoptøningsfunktionerne

Med funktionen **Lynoptøning** kan du optø kød, fjerkræ, fisk, brød, kage og frugt. Optøningstiden og effektniveauet indstilles automatisk. Vælg blot program og vægt.

BEMÆRK

Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.



Åbn døren. Placer den frosne mad på en dyb tallerken midt på drejeskiven. Luk døren.

1. Tryk på knappen **Power Defrost (Lynoptøning)**.
2. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen.
3. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat:
   - Optøningen starter.
   - Ovnen bipper under optøningen for at minde dig om at vende maden.
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)** igen for at afslutte optøningen.
   Resultat: Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 40 2015-04-17 7:05:47

Vejledning – Lynoptøning

Følgende tabel beskriver de forskellige programmer med **lynoptøning**, mængder og relevante instruktioner. Fjern al emballage før optøningen.
Anbring kød, fjerkræ og fisk på en flad glasplade eller på en tallerken, arranger brød, kage og frugt på køkkenrulle.

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1 Kød	200-1500 g	Dæk kanterne med alufolie. Vend kødet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Lad stå i 20-90 minutter.
2 Fjerkræ	200-1500 g	Dæk lår- og vingeender med alufolie. Vend fjerkræet, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Lad stå i 20-90 minutter.
3 Fisk	200-1500 g	Dæk halen på den hele fisk med alufolie. Vend fisken, når ovnen bipper. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Lad stå i 20-80 minutter.
4 Brød/kage	125-1000 g	Anbring brød vandret på et stykke køkkenrulle, og vend det, når ovnen bipper. Anbring kage på en tallerken, og vend den eventuelt, når ovnen bipper. (Ovnen bliver ved med at køre, og stopper, når du åbner døren.) Dette program er velegnet til alle typer brød, skivet eller helt, samt til rundstykker/boller og baguetter. Placer rundstykker/boller i en rundkreds. Dette program er velegnet til alle typer gærdejskage, kiks, ostekage og butterdej. Det er ikke velegnet til mørdej, frugt- og cremekager eller kage med chokoladeglasur. Lad stå i 10-60 minutter.
5 Frugt	100-600 g	Fordel frugter jævnt på et fladt glasfad. Dette program er velegnet til alle typer frugt. Lad stå i 5-20 minutter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 41 2015-04-17 7:05:47

Ovnbrug

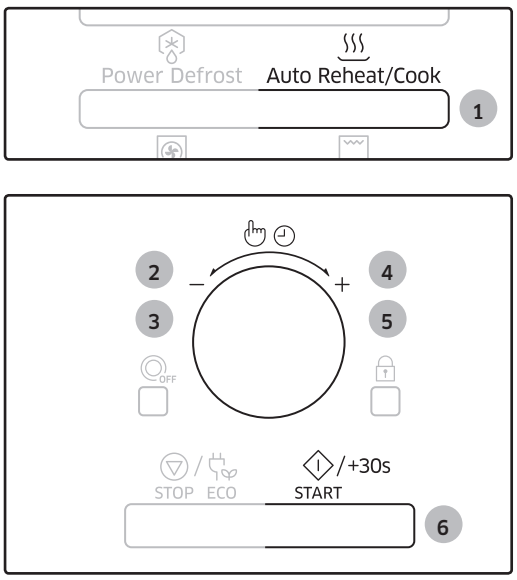
Brug af funktionerne til automatisk opvarmning/tilberedning

De 6 automatiske funktioner til **automatisk opvarmning/tilberedning** omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider.
Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller effektniveau.
Du kan indstille portionens størrelse ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.

⚠ FORSIGTIG

Brug kun emner, der er mikrobølgesikre.

Åbn døren. Placer maden midt på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Auto Reheat/Cook (Automatisk opvarmning/tilberedning)**.
2. Drej **multifunktionsvælgeren** for at vælge tilberedningskategori. (Automatisk opvarmning eller Automatisk tilberedning)
3. Vælg den automatiske opvarmning ved at trykke på **multifunktionsvælgeren**.
4. Vælg den madtype, du vil tilberede, ved at dreje **multifunktionsvælgeren**. Se i tabellen på følgende side for en beskrivelse af de forskellige forudprogrammerede indstillinger. Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at vælge madvaretypen.
5. Vælg portionsstørrelsen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
6. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Maden tilberedes i overensstemmelse med den valgte forudprogrammerede indstilling. Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 42 2015-04-17 7:05:48

Vejledning – Automatisk opvarmning/tilberedning

Følgende tabel viser mængder og relevante instruktioner for automatisk opvarmning og tilberedning.

⚠ **FORSIGTIG**

Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

1. Automatisk opvarmning

Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
1-1 Færdigret (afkølet)	300-350 g 400-450 g	Placeres på en keramisk plade og tildækkes med mikrobølgefilm. Dette program er velegnet til måltider, der består af tre dele (f.eks. kød med sauce, grøntsager og en sideanretning, som f.eks. kartofler, ris eller pasta). Lad stå i 2-3 minutter.
1-2 Frossen pizza	300-350 g 400-450 g	Anbring frossen pizza på den lave rist.
1-3 Frossen lasagne	400-450 g 600-650 g	Anbring den frosne lasagne i et ovnfast fad i en passende størrelse. Sæt fadet på den lave rist. Lad stå i 3-4 minutter.
1-4 Quiche (afkølet)	600-650 g	Programmer et velegnet til afkølet quiche. Fjern emballagen, og anbring på tallerkenen. Sæt på drejeskive i ovnen. Lad dem stå i 1-2 minutter efter tilberedningen.

2. Automatisk tilberedning

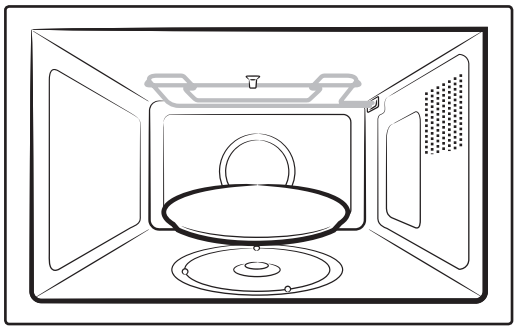
Kode/Mad	Portionsstørrelse	Anvisninger
2-1 Kyllingesteg	1100-1150 g 1200-1250 g	Pensl afkølet kylling med olie og krydderier. Anbring brystsiden nedad midt på den lave rist. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Lad stå i 5 minutter.
2-2 Muffins	250-300 g	Kom dej i 6-8 muffinforme af papir eller silikone (45 g hver), og anbring på den lave rist. Start programmet (ovnen forvarmer). Sæt risten med maden i ovnen, når bippet lyder.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 43 2015-04-17 7:05:48

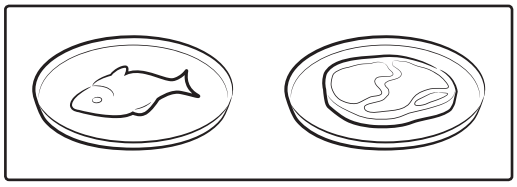
Ovnbrug

Brug af bruningstallerkenen

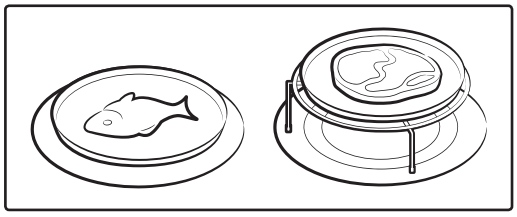
Med denne bruningstallerken kan du brune maden med grillen - ikke blot ovenpå - undersiden bliver også sprød og brun takket være bruningstallerkenens høje temperatur. I oversigten på næste side findes adskillige ting, der er velegnet til tilberedning på bruningstallerkenen. Bruningstallerkenen kan også anvendes til bacon, æg, pølser mm.



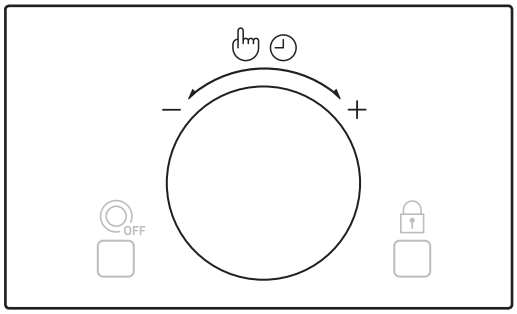
1. Placer bruningstallerkenen direkte på drejeskiven, og forvarm den med højeste mikrobølge-grillkombination [300 W + Grill] ved at følge tider og instruktioner i oversigten.
2. Smør pladen med olie, hvis du tilberede mad som bacon og æg, så bruningen bliver pæn.



3. Placer maden på bruningstallerkenen.



4. Placer bruningstallerkenen på metalristen (eller drejeskiven) i mikrobølgeovnen.



5. Vælg den rigtige tilberedningstid og effekt.
   (Se i tabellen på siden)

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 44 2015-04-17 7:05:51

⚠ FORSIGTIG

Brug altid ovnhandsker, når bruningstallerkenen tages ud - den bliver meget varm.

BEMÆRK

Bemærk, at bruningstallerkenen har et teflonlag, der ikke er ridsefast. Brug ikke skarpe redskaber som knive til at skære på bruningstallerkenen.

⚠ FORSIGTIG

Brug ikke redskaber, der ikke er varmebestandige, på bruningstallerkenen.

⚠ FORSIGTIG

Placer aldrig bruningstallerkenen i ovnen uden drejeskiven.

BEMÆRK

Rengør bruningstallerkenen med varmt vand og rengøringsmiddel og skyl den med rent vand.

BEMÆRK

Brug ikke en skurebørste eller en hård skuresvamp. Det vil beskadige det øverste lag.

⚠ FORSIGTIG

Bemærk, at bruningstallerkenen ikke må kommes i opvaskemaskinen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 45 2015-04-17 7:05:52

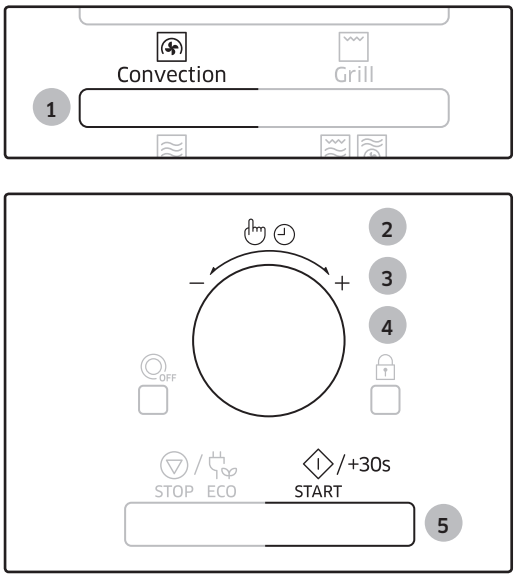
Ovnbrug

Varmluft

Med varmluftstilstanden kan du tilberede madvarer på samme måde som i en almindelig ovn. Mikrobølgeovnstilstanden anvendes ikke. Du kan indstille temperaturen efter behov i et område fra 40 °C til 200 °C. Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist.

Kontroller at varmeelementet er i vandret stilling. Åbn døren, anbring kogekarrene på den lave rist, og sæt dem på drejeskiven.



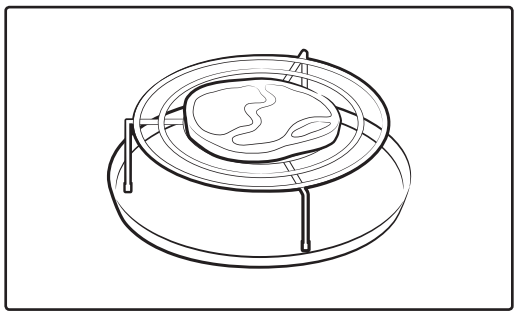
1. Tryk på knappen **Convection (Varmluft)**.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:
   (varmluftstilstand)
   180 °C (temperatur)
2. Indstil temperaturen ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
   (Temperatur: 40-200 °C, intervaller på 10 °C)
   - Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid.
3. Tryk på **multifunktionsvælgeren**.
4. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
   Hvis du vil forvarme ovnen, skal du vælge " : 0")
5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Tilberedningen startes. Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 46 2015-04-17 7:05:53

Grilning

Med grillen kan du varme og brune mad hurtigt uden brug af mikrobølger.

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Du kan få bedre tilberednings- og grillresultater, hvis du bruger den høje rist.

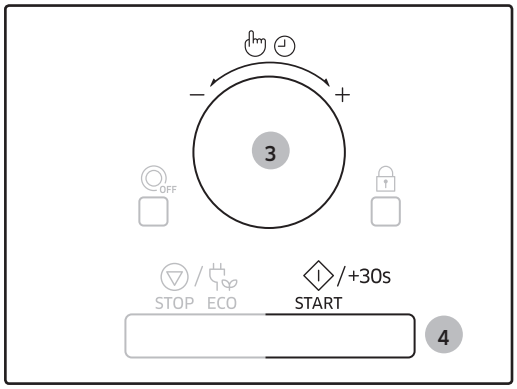


1. Åbn døren og sæt maden på risten.

2. Tryk på knappen **Grill**.
Resultat: Følgende indikatorer vises:

(grilltilstand)

- Grillens temperatur kan ikke indstilles.



3. Indstil grilningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.

- Den længste grilltid er 60 minutter.

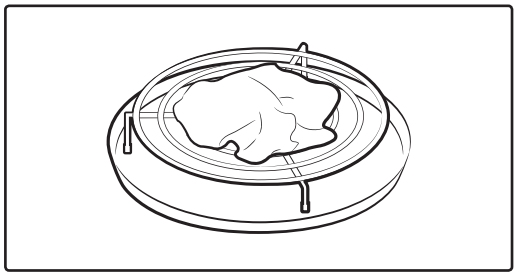
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
Resultat: Grilningen starter. Når den er færdig.

1) Ovnen bipper 4 gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 47 2015-04-17 7:05:54

Ovnbrug

Valg af tilbehør



Traditionel varmluftstilberedning kræver køkkentøj. Men du bør kun bruge køkkentøj, som du vil anvende i en almindelig ovn. Mikroovnssikkert køkkentøj er oftest ikke velegnet til varmluftstilberedning. Anvend ikke plastbeholdere, tallerkner, papkrus, håndklæder e.l.
Hvis du vælger den kombinerede tilberedning (mikrobølger og grill eller varmluft), må du kun bruge tallerkener, der er mikrobølgesikre og ovnfaste.

⚠ FORSIGTIG

Yderligere oplysninger om kogekar og køkkenredskaber findes i vejledningen i køkkenudstyr på side 54-55.

Kombinering af mikrobølger og grill

Du kan også kombinere mikrobølgetilberedning med grillen og dermed tilberede hurtigt og brune samtidigt.

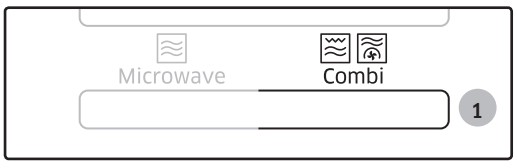
⚠ FORSIGTIG

Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

⚠ FORSIGTIG

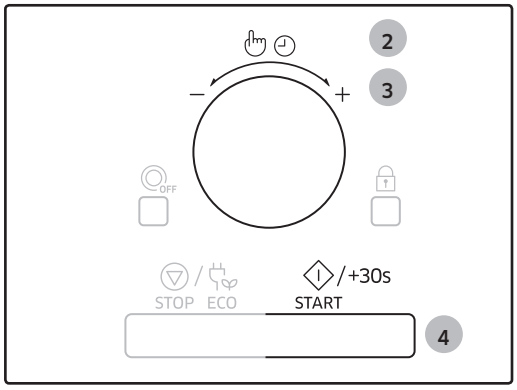
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme.
Du kan forbedre tilberedningen og grilningen, hvis du bruger den høje rist.

Åbn døren. Anbring maden på den rist, der er mest velegnet til den type mad, der skal tilberedes. Sæt risten på drejeskiven. Luk døren.



1. Tryk på knappen **Combi (Kombi)**.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 48 2015-04-17 7:05:55



2. Sørg for, at displayet viser Cb-1, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.
   Resultat: Følgende indikatorer vises:
   (mikrobølger og grill-kombinationstilstand)
   - Du kan ikke angive effektniveauet for kombinationstilstanden.
3. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.
   - Den længste tilberedningstid er 60 minutter.
4. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.
   Resultat: Kombinationstilberedning starter. Når den er færdig.
   1) Ovnen bipper 4 gange.
   2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
   3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 49 2015-04-17 7:05:55

Ovnbrug

Kombinering af mikrobølger og varmluft

Kombinationstilberedning anvender måde mikrobølgeenergi og varmluft. Det er ikke nødvendigt med forvarmning, da mikrobølgeenergien er tilgængelig med det samme. Mange fødevarer kan tilberedes i kombinationstilstand, specielt:

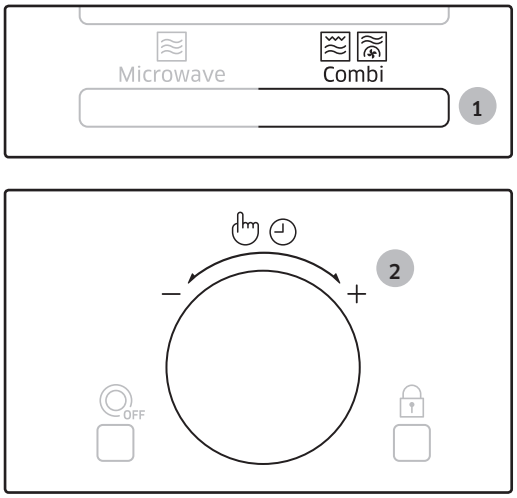
- Stegt kød og fjerkræ
- Tærter og kager
- Æg- og osteretter

⚠ FORSIGTIG

Brug ALTID mikrobølgesikre og ovnsikre kogekar. Glas eller keramiktallerkener er ideelle, da de lader mikrobølgerne trænge jævnt ind i maden.

⚠ FORSIGTIG

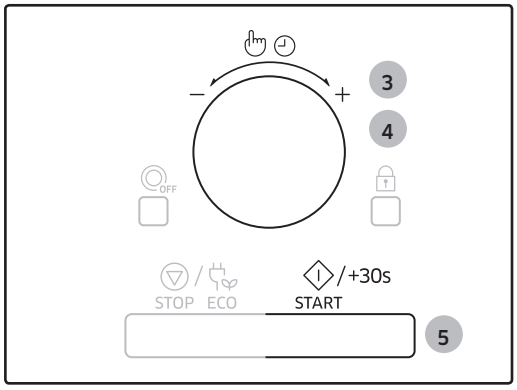
Brug ALTID ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen – de bliver meget varme. Du kan få bedre tilberedning og bruning, hvis du bruger den lave rist. Åbn døren. Anbring madvarerne på drejeskiven eller på den lave rist, der herefter anbringes på drejeskiven. Luk døren. Varmeelementet skal være i vandret stilling.



1. Tryk på knappen **Combi (Kombi)**.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
Cb1 (Mikrobølger + Grill)

2. Sørg for, at displayet viser Cb-2 (Mikrobølge + Varmluft) ved at dreje **multifunktionsvælgeren**, og tryk derefter på **multifunktionsvælgeren**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 50 2015-04-17 7:05:56



3. Vælg den passende temperatur ved at dreje **multifunktionsvælgeren** (Temperatur:. 40-200 °C). Når det sker, skal du trykke på **multifunktionsvælgeren** for at indstille temperaturen.

- Hvis du ikke indstiller temperaturen i løbet af 5 sekunder, ændres automatisk til indstillingstrinnet for tilberedningstid.

Resultat: Følgende indikatorer vises:

(mikrobølger og varmluft-kombinationstilstand)
180 °C (temperatur)

- Du kan ikke angive effektniveauet for kombinationstilstanden.

4. Indstil tilberedningstiden ved at dreje **multifunktionsvælgeren**.

- Den længste tilberedningstid er 60 minutter.

5. Tryk på knappen **START/+30s (START/+30sek.)**.

Resultat: Kombinationstilberedning starter. Ovnen opvarmes til den ønskede temperatur, hvorefter mikrobølgetilberedningen fortsætter, indtil tilberedningstiden er slut. Når den er færdig.

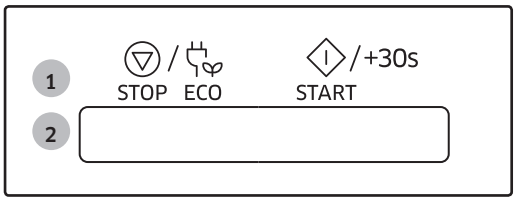
1) Ovnen bipper 4 gange.
2) Slutpåmindelsessignalet vil bippe 3 gange (en gang hvert minut).
3) Det aktuelle klokkeslæt vises igen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 51 2015-04-17 7:05:57

Ovnbrug

Slukning af bipperen

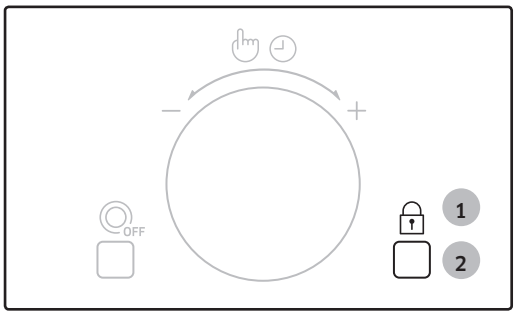
Du kan slukke for bipperen, når du ønsker det.



1. Tryk på knapperne **START/+30s (START/+30sek.)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)** på samme tid.
   Resultat: Ovnen bipper ikke for at indikere afslutningen af en funktion.
2. Bipperen aktiveres igen ved at trykke på knapperne **START/+30s (START/+30sek.)** og **STOP/ECO (STOP/ØKO)** igen samtidigt.
   Resultat: Ovnen fungerer normalt.

Anvendelse af børnesikringsfunktionerne

Mikrobølgeovnen er udstyret med et specielt børnesikringsprogram, der kan "låse" ovnen, så børn eller andre, der ikke er fortrolige med den, ikke kan betjene den utilsigtet.



1. Tryk på knappen **Børnelås** i 3 sekunder.
   Resultat:
   - Ovnen er låst (ingen funktioner kan vælges).
   - Displayet viser "L".

2. Tryk på knappen **Børnelås** i 3 sekunder for at låse ovnen op.
   Resultat: Ovnen kan anvendes normalt.

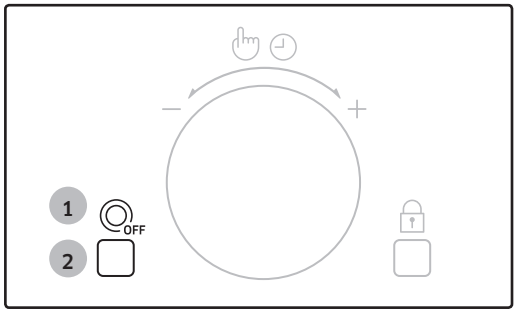
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 52 2015-04-17 7:06:00

Brug af funktionen drejeskive til/fra

Med knappen **Drejeskive Til/Fra** kan du anvende store tallerkener, der fylder hele ovnrummet, ved at standse drejeskivens rotation. (kun i manuel tilberedning).

⚠ FORSIGTIG

Resultaterne vil være mindre tilfredsstillende i dette tilfælde, da tilberedningen er mindre jævn.
Vi anbefaler, at du vender tallerkenen manuelt allerede halvvejs gennem tilberedningen.



⚠ ADVARSEL!

Brug aldrig drejeskiven uden mad i ovnen.
Årsag: Det kan udløse brand eller skader på enheden.

1. Tryk på knappen **Drejeskive Til/Fra** ved indstilling af funktionen Mikrobølge, Grill, Varmluft, Forvarmning og Kombi.
   - Den er ikke tilgængelig med forprogrammerede funktioner eller før tryk på knappen Microwave (Mikrobølge), Grill, Convection (Varmluft), Preheat (Forvarmning) og Combi (Kombi).

   Resultat: Symbolet for tænd/slukket drejeskive vises i displayet, og drejeskiven roterer ikke under tilberedningen.

   OFF (Drejeskivetilstand fra)
2. Tænd igen for drejeskivens rotation ved igen at trykke på knappen **Drejeskive Til/Fra**.

   Resultat: Symbolet for tænd/slukket drejeskive slukkes i displayet, og drejeskiven roterer.

BEMÆRK

Knappen **Drejeskive Til/Fra** er kun tilgængelig under tilberedning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 53 2015-04-17 7:06:00

Vejledning i kogekar

For at kunne tilberede mad i mikrobølgeovnen, skal mikrobølgerne kunne trænge ind i maden uden at blive kastet tilbage eller opsuget af den benyttede tallerken.
Vær derfor omhyggelig med at vælge kogekar. Hvis kogekarret er mærket som mikrobølgesikkert, er der ingen grund til bekymring.
Følgende tabel indeholder de forskellige typer kogekar og angiver, om og hvordan de skal anvendes i en mikrobølgeovn.

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Alufolie	✓✗	Kan anvendes i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der anvendes for meget folie.
Bruningstallerken	✓	Forvarm ikke længere end 8 minutter.
Porcelæn og stentøj	✓	Porcelæn, potter, glaseret stentøj og benporcelæn er normalt velegnet, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
Engangstallerkener af pap	✓	Nogle frosne fødevarer indpakkes med disse tallerkner.
Fastfoodemballage		
• Kopper af polystyren	✓	Kan anvendes til at opvarme mad. Overophedning kan få polystyren til at smelte.
• Papirsposer eller avis	✗	Kan antændes.
• Genbrugspapir eller metalkanter	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ildfaste fade	✓	Kan anvendes, medmindre det er dekoreret med en metalkant.
• Fine glas	✓	Kan anvendes til at opvarme mad eller drikke. Fint glas kan gå i stykker eller knække ved pludselig opvarmning.
• Glasbeholdere	✓	Låget skal fjernes. Kun egnet til opvarmning.
Metal		
• Tallerkner	✗	Kan forårsage gnistdannelse eller brand.
• Frysepose med metalbrød	✗	

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 54 2015-04-17 7:06:00

Kogekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Papir		
• Tallerkner, kopper, servietter og køkkenrulle	✓	Til korttidstilberedning og opvarmning. Absorberer desuden overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Særligt ved varmebestandig termoplast. Nogle andre plastarter kan slå sig eller misfarves ved høje temperaturer. Anvend ikke melaminplast.
• Mikrobølgefilm	✓	Kan anvendes til at holde på fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Vær forsigtig ved aftagning af folie, da der kan slippe varm damp ud.
• Fryseposer	✓✗	Kun hvis koge- eller ovnsikker. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedttæt papir	✓	Kan anvendes til at holde på fugt og forhindre stænk.

✓ : Anbefales ✓✗ : Brug med varsomhed ✗ : Usikkert

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 55 2015-04-17 7:06:00

Tilberedningsvejledning

Mikrobølger

Mikrobølgeenergi trænger igennem maden, idet den tiltrækkes og absorberes af dets vand- , fedt- og sukkerindhold.

Mikrobølgerne får madens molekyler til at bevæge sig hurtigt. Disse molekylers hurtige bevægelser skaber friktion og den resulterende varme tilbereder maden.

Tilberedning

Køkkenudstyr til mikrobølgetilberedning:

Køkkenudstyr skal tillade mikrobølgeenergi at slippe igennem for at opnå maksimal virkning. Mikrobølger reflekteres af metal, som f.eks. rustfrit stål, aluminium og kobber, men de kan trænge igennem keramik, glas, porcelæn og plast samt papir og træ. Mad må derfor aldrig tilberedes i metalbeholdere.

Mad, der er egnet til mikrobølger:

Der er mange slags fødevarer, der er egnede til mikrobølgetilberedning, herunder friske eller frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kød. Saucer, cremesovs, supper, buddinger, konserves og chutneys kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideelt til mad, der normalt ville kunne tilberedes på et komfur. F.eks. smeltning af smør eller chokolade (se kapitel med tip, teknikker og idéer).

Tildækning under tilberedning

Det er meget vigtigt at tildække maden under tilberedningen, da det fordampede vand bliver til damp, der bidrager til tilberedningen. Madvarerne kan tildækkes på forskellige måder som f.eks. med en keramisk tallerken, et plastiklåg eller film til mikrobølgeovne.

Hensætningstider

Efter tilberedningen er det vigtigt at hensætte maden for at lade temperaturen fordele sig i maden.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 56 2015-04-17 7:06:01

Tilberedningsvejledning for frosne grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilbered tildækket i mindst mulig tid – se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat.
Rør rundt to gange under tilberedningen og én gang efter tilberedningen. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningen.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Spinat	150 g	600 W	5-6
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Anvisninger Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Ærter	300 g	600 W	7-8
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Grønne bønner	300 g	600 W	7½-8½
	Anvisninger Tilsæt 30 ml (2 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300 g	600 W	7-8
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Blandede grøntsager (kinesisk inspireret)	300 g	600 W	7½-8½
	Anvisninger Tilsæt 15 ml (1 spsk.) koldt vand. Server efter 2-3 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 57 2015-04-17 7:06:01

Tilberedningsvejledning

Tilberedningsvejledning for friske grøntsager

Brug en egnet glaspyrexskål med låg. Tilsæt 30-45 ml koldt vand (2-3 spiseskefulde) for hver 250 g, medmindre en anden mængde vand anbefales – se tabel. Tilbered tildækket i mindst mulig tid – se tabel. Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og en gang efter tilberedning. Tilsæt salt, krydderier eller smør efter tilberedningen. Tildækkes under hensætningstiden på 3 minutter.

Tip: Skær friske grøntsager ud i lige store stykker. Jo mindre stykker de skæres i, desto hurtigere koges de.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Anvisninger Klargør lige store buketter. Anbring stilkene mod midten. Server efter 3 minutters hensætning.		
Rosenkål	250 g	900 W	6-6½
	Anvisninger Tilsæt 60-75 ml (5-6 spsk.) vand. Server efter 3 minutters hensætning.		
Gulerødder	250 g	900 W	5-5½
	Anvisninger Skær gulerødder i lige store stykker. Server efter 3 minutters hensætning.		
Blomkål	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Anvisninger Klargør lige store buketter. Skær store buketter i halve. Anbring stilkene mod midten. Server efter 3 minutters hensætning.		
Courgetter	250 g	900 W	4-4½
	Anvisninger Skær courgetter i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spsk.) vand eller en smule smør. Tilberedes til kun lige mør. Server efter 3 minutters hensætning.		
Auberginer	250 g	900 W	3½-4
	Anvisninger Skær auberginer i små stykker, og stænk dem med 1 spsk. citronsaft. Server efter 3 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 58 2015-04-17 7:06:01

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Porrer	250 g	900 W	4-4½
	Anvisninger Skær porrer i tykke skiver. Server efter 3 minutters hensætning.		
Champignoner	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Anvisninger Tilbered hele eller udskårne champignons. Tilsæt ikke vand. Stænk med citronsaft. Tilsæt salt og peber. Hæld væsken fra før servering. Server efter 3 minutters hensætning.		
Løg	250 g	900 W	5-5½
	Anvisninger Skær løg i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spsk.) vand. Server efter 3 minutters hensætning.		
Peber	250 g	900 W	4½-5
	Anvisninger Skær peber i små stykker. Server efter 3 minutters hensætning.		
Kartofler	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Anvisninger Afvej skrællede kartofler, og skær dem i ensartede halve eller kvarte. Server efter 3 minutters hensætning.		
Majroer	250 g	900 W	5½-6
	Anvisninger Skær majroer i små tern. Server efter 3 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 59 2015-04-17 7:06:01

Tilberedningsvejledning

Tilberedningsvejledning for ris og pasta

Ris: Brug en stor glaspyrexskål med låg - ris fordobler sit omfang under tilberedning. Tilbered med låg på. Efter tilberedningen skal der omrøres før hensætningen, og der tilsættes salt eller krydderier og smør. Bemærk: Risene har muligvis ikke absorberet al vandet efter tilberedningen.

Pasta: Brug en stor glaspyrexskål. Tilsæt kogende vand, et gran salt, og rør godt rundt. Tilberedes utildækket. Rør jævnligt rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hensætningen. Vandet sies omhyggeligt fra bagefter.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Hvide ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Anvisninger Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Brune ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Anvisninger Tilsæt den dobbelte mængde koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Blandede ris (Ris + vilde ris)	250 g	900 W	16-17
	Anvisninger Tilsæt 500 ml koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Blandede korn (Ris + korn)	250 g	900 W	17-18
	Anvisninger Tilsæt 400 ml koldt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Anvisninger Tilsæt 1000 ml varmt vand. Server efter 5 minutters hensætning.		
Forkogte nudler	1 lille pakke (80 g) 1 stor pakke (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Anvisninger Brug en glaspyrexskål. Kom nudlerne og 350 ml vand (stuetemperatur) i skålen. Tilbered tildækket med folie, og stik mange gange. Hæld vandet fra efter tilberedning, og bland forkogte nuddelkrydderier.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 60 2015-04-17 7:06:01

Genopvarmning

Mikrobølgeovnen opvarmer maden på en brøkdel af den tid, som en almindelig ovn eller komfur normalt bruger.
Brug effektniveauerne og opvarmningstiderne i følgende diagram som vejledning. Tiderne i diagrammet er ved væsker med en temperatur på omkring +18 til +20 °C eller afkølet mad med en temperatur på omkring +5 til +7 °C.

Anbringelse og tildækning

Undgå at opvarme store stykker, som f.eks. en steg – det har en tendens til at blive overtilberedt og tørre ud, før midten er rygende varm. Opvarmning af små stykker lykkes bedre.

Effektniveauer og omrøring

Nogle fødevarer kan opvarmes med en effekt på 900 W, hvorimod andre skal opvarmes med en effekt på 600 W, 450 W eller endda 300 W.
Se anvisninger i tabellerne.
Det er generelt bedre at opvarme mad med et lavere effektniveau, hvis maden er sart, er i store mængder, eller hvis det er sandsynligt, de opvarmes meget hurtigt (f.eks. postejer).
Rør godt rundt, eller vend maden under opvarmningen for at opnå de bedste resultater. Rør om muligt rundt igen før servering.

Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Rør rundt før, under og efter opvarmning for at undgå opkogning af væsker og risiko for skoldning. Opbevar dem i mikrobølgeovnen under hensætningstiden. Det anbefales at anbringe en plastikske eller glaspind i væsker. Undgå overopvarmning af maden (og derved at ødelægge den). Det er bedre at undervurdere tilberedningstiden og om nødvendigt forlænge opvarmningstiden.

Opvarmnings- og hensætningstider

Når maden opvarmes første gang, er det en god idé at notere sig, hvor lang tid det tager - til fremtidig brug.
Sørg altid for, at den opvarmede mad er rygende varm hele vejen igennem.
Lad maden stå en kort tid efter opvarmningen - for at lade temperaturen fordele sig.
Den anbefalede hensætningstid efter opvarmning er 2-4 minutter, medmindre en anden tid anbefales i skemaet.
Vær særlig opmærksom, når du opvarmer væsker og babymad. Se også kapitlet med sikkerhedsanvisninger.

Opvarmning af væske

Lad det altid stå og køle af i mindst 20 sekunder, efter ovnen er slukket, så temperaturen kan fordele sig. Rør om nødvendigt rundt under opvarmningen, og rør ALTID rundt efter opvarmningen. Hvis du vil forhindre opkogning og eventuel skoldning, skal du anbringe en ske eller glaspind i drikkevarer og røre før, under og efter opvarmning.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 61 2015-04-17 7:06:01

Tilberedningsvejledning

Genopvarmning af babymad

Babymad:

Hæld den over på en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør grundigt rundt efter opvarmningen! Lad den stå 2-3 minutter inden servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur: Mellem 30-40 °C.

Babymælk:

Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Opvarm utildækket. Opvarm aldrig en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst den godt før hensætningen og igen inden servering! Kontroller altid omhyggeligt temperaturen på babymælk eller -mad, før du giver det til barnet. Anbefalet serveringstemperatur: Cirka 37 °C.

Bemærk:

Det er særlig vigtigt at kontrollere babymad omhyggeligt før servering for at undgå forbrændinger. Brug effektniveauerne og tiderne i næste tabel som retningslinjer for opvarmning.

Opvarmning af væsker og mad

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinje for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Drikke (kaffe, te og vand)	150 ml (1 kop) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Anvisninger Hældes i kop og opvarmes utildækket. Placer 1 kop i midten, 2 kopper over for hinanden, 3 kopper i en kreds. Opbevares i mikrobølgeovn under hensætning og omrøres godt. Server efter 1-2 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 62 2015-04-17 7:06:01

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Suppe (Afkølet)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Anvisninger Hæld op i en suppetallerken eller -skål. Tildæk med et plastlåg. Omrør grundigt efter opvarmningen. Omrør igen før servering. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Gryderet (Afkølet)	350 g	600 W	4½-5½
	Anvisninger Anbring gryderetten i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Pasta med sauce (Afkølet)	350 g	600 W	3½-4½
	Anvisninger Anbring pasta (f.eks. spaghetti eller ægnudler) på en flad tallerken. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Rør rundt før servering. Server efter 3 minutters hensætning.		
Fyldt pasta med sauce (Afkølet)	350 g	600 W	4-5
	Anvisninger Anbring fyldt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyb tallerken. Tildæk med et plastlåg. Rør jævnligt rundt under opvarmning og igen før hensætning og servering. Server efter 3 minutters hensætning.		
Portionsmåltid (Afkølet)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Anvisninger Anbring et måltid med 2-3 afkølede dele på en plade. Tildæk med mikrobølgebestandig, klar madfolie. Server efter 3 minutters hensætning.		
Serveringsklar ostefondue (Afkølet)	400 g	600 W	6-7
	Anvisninger Kom den serveringsklare ostefondue i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg. Rør jævnligt rundt under og efter opvarmningen. Rør godt rundt før servering. Server efter 1-2 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 63 2015-04-17 7:06:01

Tilberedningsvejledning

Opvarmning af babymad og mælk

Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for opvarmning.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid
Babymad (Grøntsager + kød)	190 g	600 W	30 sek.
	Anvisninger Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Babygrød (Korn + mælk + frugt)	190 g	600 W	20 sek.
	Anvisninger Hæld den over på en dyb tallerken. Tilbered med låg på. Omrøres efter tilberedning. Rør godt rundt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Server efter 2-3 minutters hensætning.		
Babymælk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.
	Anvisninger Røres eller rystes godt og hældes på en steriliseret flaske. Anbringes i midten af drejeskiven. Tilberedes utildækket. Ryst godt inden servering, og kontroller omhyggeligt temperaturen. Server efter 2-3 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 64 2015-04-17 7:06:02

Optøning

Mikrobølger er fremragende til optøning af dybfrost. Mikrobølger optør skånsomt dybfrostvarer på kort tid. Dette kan være en stor fordel, hvis man pludseligt får uventede gæster.
Frosset fjerkræ skal være grundigt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og pak frostvaren ud, så smeltede væsker kan dryppe af.
Placer den frosne mad på en tallerken uden overdækning. Vend maden på halvvejen, hæld eventuel væske fra ,og fjern eventuel indmad hurtigst muligt. Kontroller maden med mellemrum for at sikre, at den ikke føles varm.

Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at blive varmet op, kan de afdækkes ved at vikle meget små stykker aluminiumsfolie om dem under optøningen.
Stands optøningen hvis fjerkræ begynder at blive varm på overfladen og lad der gå 20 minutter, før der fortsættes.
Lad kødet, fjerkræet eller fisken stå for at tø færdig. Hensætningstiden for en komplet optøning vil afhænge af den optøede mængde. Se i nedenstående tabel.

Tip: Flade frostvarer tøs hurtigere op end tykke, og mindre mængder skal have mindre tid end større. Husk dette tip ved indfrysning og optøning af mad.

Til optøning af mad med en temperatur på omkring -18 til -20 °C anvendes følgende tabel som en retningslinje.

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Kød			
Kødruller	250 g 500 g	180 W	6-7 8-13
Svine/nakkekoteletter	250 g	180 W	7-8
	Anvisninger Anbring kødet på drejeskiven. Afskærm tynde kanter med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 15-30 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 65 2015-04-17 7:06:02

Tilberedningsvejledning

Mad	Portionsstørrelse	Effekt	Tid (min.)
Fjerkræ			
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	180 W	14-15
Hel kylling	1200 g	180 W	32-34
	Anvisninger Læg først kyllingestykkerne på en flad tallerken. Kyllingestykker først med skindsiden nedad, hel kylling først med brystsiden nedad. Afskærm tynde dele som vinger og ender med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 15-60 minutters hensætning.		
Fisk			
Fiskefileter	200 g	180 W	6-7
Hel fisk	400 g	180 W	11-13
	Anvisninger Placer den frosne fisk midt på en flad, keramisk tallerken. Anbring de tynde dele under de tykke dele. Afskærm tynde dele af fileter og halen på hele fisk med alufolie. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 10-25 minutters hensætning.		
Frugt			
Bær	300 g	180 W	6-7
	Anvisninger Fordel frugten på en flad, rund glastallerken (med en stor diameter). Server efter 5-10 minutters hensætning.		
Brød			
Rundstykker	2 stk.	180 W	1-1½
(hver ca. 50 g)	4 stk.		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
Rugbrød	500 g	180 W	7-9
(hvede- + rugmel)	**Anvisninger** Placer bollerne i en kreds eller brødet liggende på bagepapir midt på drejeskiven. Vend maden efter halvdelen af optøningstiden! Server efter 5-20 minutters hensætning.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 66 2015-04-17 7:06:02

Grill

Grill-elementet er placeret under ovnrummets loft. Det virker, når døren er lukket og drejeskiven roterer. Drejeskivens rotation fordeler bruningen af maden mere jævnt. Hvis grillen opvarmes i 3-5 minutter, brunes maden hurtigere.

Kogekar til grilning:

Skal være ildfast og må indeholde metal. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til grilning:

Koteletter, pølser, steaks, hamburgere, bacon og skinkeskiver, tynde fiskeportioner, sandwich og alle former for toast med fyld.

Vigtigt:

Når som helst du kun bruger grilltilstanden, skal du huske, at mad skal placeres på den høje rist, medmindre andet anbefales.

Mikrobølge + Grill

Denne tilberedningsmetode kombinerer strålevarmen fra grillen med den hurtige tilberedningstid fra mikrobølgerne.
Det virker kun, når døren er lukket og drejeskiven roterer. På grund af drejeskivens rotation brunes maden mere jævnt. Standardeffektniveauet for denne funktion er 300 W + Grill.

Kogekar til mikrobølger + grill:

Brug kogekar, som mikrobølgerne kan trænge igennem. Kogekar skal være ildfaste. Brug ikke kogekar i metal sammen med kombinationsmetoderne. Brug ikke nogen form for plast, da det kan smelte.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og grilning:

Mad, der er egnet til kombinationstilberedning, omfatter alle former for tilberedt mad, der skal opvarmes og brunes (f.eks. bagt pasta) og mad, der skal have kort tilberedningstid til bruning af oversiden. Denne metode kan også anvendes til tykke madportioner, der bliver gode med en sprød og brunet overside, (f.eks. kyllingestykker, der vendes halvvejs i tilberedningen). Flere oplysninger findes i grilltabellen.

Vigtigt:

Når som helst du bruger kombinations-tilstanden (mikrobølge + grill), skal du huske, at mad skal placeres på den høje rist, medmindre andet anbefales. Se instruktionerne i følgende oversigt.
Maden skal vendes, hvis den ikke brunes på begge sider.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 67 2015-04-17 7:06:02

Tilberedningsvejledning

Grillvejledning til fersk mad

Forvarm grillen med grillfunktionen i 2-3 minutter.
Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for grilning.
Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Toastskiver	4 stk. (hver 25 g)	Kun grill	4-4½	3-4
	Anvisninger Læg toastskiverne side om side på den høje rist.			
Grillede tomater	400 g (2 stk.)	300 W + Grill	6-8	-
	Anvisninger Skær tomaterne i halve. Læg noget ost ovenpå. Placer tomaterne på en flad, ildfast tallerken. Sæt den på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Tomat-ostetoast	4 stk. (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	-
	Anvisninger Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Toast Hawaii (skinke, ananas, osteskiver)	4 stk. (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Anvisninger Rist først brødskiverne. Sæt toasten med fyldet på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Bagte kartofler	500 g	300 W + Grill	10-12	-
	Anvisninger Skær kartoflerne i halve. Placer dem på den høje rist med den skårne side mod grillen.			
Gratin kartofler/ grøntsager (Afkølet)	450 g	300 W + Grill	10-12	-
	Anvisninger Sæt den friske gratin i en lille ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen op på den høje rist. Lad stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.			
Bagte æbler	2 æbler (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Anvisninger Tag kernehuset ud af æblerne, og fyld dem med rosiner og syltetøj. Læg nogen mandelskiver ovenpå. Læg æblerne på en flad ildfast glastallerken. Sæt tallerkenen direkte på den lave rist.			
Kyllingestykker	500 g (2 stk.)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Anvisninger Pensl kyllingestykkerne med olie og krydderier. Placer dem i en kreds på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 68 2015-04-17 7:06:02

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Stegt fisk	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Anvisninger Pensl fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg to fisk ved siden af hinanden (hoved mod hale) på den høje rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter grilningen.			
Banan	1 stk. (200 g)	1 trin 300 W + Grill 2 trin Grill	7-7½	4-5
	Anvisninger pil og skiveskær banan i 1 cm tykkelse, og læg på bruningstallerkenen med grillrist Pensl alle sider med olie. Hvis bananen bliver blødt, så reducer tiden 1-2 minutter. Lad stå i 1-2 minutter.			
Yamsrod	200 g	300 W + Grill	11-11½	-
	Anvisninger pil og skiveskær yamsrod i 1,5 cm tykkelse, læg på bruningstallerkenen, og pensl alle sider med olie. Anbring på høj rist, og tilbered. Lad stå i 1-2 minutter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 69 2015-04-17 7:06:02

Tilberedningsvejledning

Varmluft

Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af madvarer i en traditionel ovn med varm luft.
Varmeelementet og blæseren er anbragt på endevæggen, så den varme luft kan cirkuleres. Denne tilstand understøttes af det øverste varmeelement.

Køkkenudstyr til varmluftstilberedning:

Alt almindeligt ovnfast køkkentøj, bageforme og bagepapir – alt du almindeligvis vil anvende i en traditionel varmluftsovn – kan anvendes.

Mad, der er egnet til egnet til varmluftstilberedning:

Alle kiks, individuelle boller, rundstykker og kager bør fremstilles med denne metode, og også frugtkager, choux-kagedej og souffler.

Mikrobølge + Varmluft

Denne tilstand kombinerer mikrobølgeenergi med varm luft og nedsætter derfor tilberedningstiden og giver madvarerne en brun og sprød overflade.
Tilberedning med varmluft er den traditionelle og velkendte metode til tilberedning af mad i en ovn med varm luft, der cirkuleres vha. en blæser på endevæggen.

Kogekar til mikrobølger + varmluft

Det skal være muligt for mikrobølgerne at trænge igennem. Skal være ovnfast (som glas, potter eller porcelæn uden metalkanter). Det samme som køkkentøjet beskrevet under Mikrobølge + Grill.

Mad, der er egnet til egnet til mikrobølger og varmluft:

Alle typer kød og fjerkræ samt sammenkogte retter og gratinretter, sukkerbrødskage og lette frugtkager, tærter, stegte grøntsager, scones og brød.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 70 2015-04-17 7:06:02

Varmluftguide til friske og frosne madvarer

Forvarm varmluften med funktionen til automatisk forvarmning til den ønskede temperatur. Brug effektniveauerne og tiderne i denne tabel som retningslinjer for varmluftstilberedning. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Pizza Frossen pizza (Allerede bagt)	300-400 g	1 trin 300 W + 200 °C 2 trin varmluft 180 °C	7-9	5-6
	Anvisninger Anbring pizzaen på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter efter bagning.			
Pasta Frossen lasagne	400 g	300 W + 200 °C	18-23	-
	Anvisninger Anbring i et passende ildfast fad, eller bevar i den originale emballage (sørg for, at denne er velegnet til mikrobølger og ovnvarme). Anbring frossen pastagratin på den lave rist. Lad dem stå i 2-3 minutter efter tilberedningen.			
Kød Roastbeef/stegt lam (Medium)	1200-1300 g	300 W + 180 °C	22-24	24-26
	Anvisninger Pensl steg/lam med olie, og krydr med peber, salt og paprika. Anbring det på den lave rist, først med den fede side nedad. Efter tilberedningen: Pak den ind i aluminiumsfolie, og lad den trække i 10-15 minutter.			
Kyllingesteg	1200 g	300 W + 200 °C	27-29	18-20
	Anvisninger Pensl kyllingen med olie og krydderier. Placer først kyllingen med brystsiden nedad og derefter opad på den lave rist. Lad stå i 5 minutter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 71 2015-04-17 7:06:02

Tilberedningsvejledning

Fersk mad	Portionsstørrelse	Effekt	1 trin (min.)	2 trin (min.)
Brød				
Friske boller/ rundstykker	6 stk. (350 g)	300 W + 180 °C	10-12	-
	Anvisninger Anbring brødet i en kreds på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter.			
Hvidløgsbrød (afkølet, forbagt)	200 g (1 stk.)	300 W + 200 °C	5-6	-
	Anvisninger Læg den afkølede baguette på bagepapir på den lave rist. Lad stå i 2-3 minutter efter bagningen.			
Kage				
Marmorkage (Frisk dej)	500 g	Kun 180 °C	38-43	-
	Anvisninger Anbring den friske dej i en lille, rektangulær sort metalbageform (længde 25 cm). Sæt kagen på den lave rist. Lad stå i 5-10 minutter efter bagning.			
Små kager (Frisk dej)	10 x 28 g	Kun 160 °C	31-34	-
	Anvisninger Kom den friske dej jævnt i papirforme, og anbring bagepladen på den lave rist. Lad stå i 5 minutter efter bagning.			
Småkager (Frisk dej)	200-250 g	Kun 200 °C	15-20	-
	Anvisninger Læg de afkølede croissanter på bagepapir på den lave rist.			
Frossen kage	1000 g	300 W + 180 °C	15-20	-
	Anvisninger Sæt den frosne kage direkte på den lave rist. Efter optøning og opvarmning: Lad den stå i 15-20 minutter.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 72 2015-04-17 7:06:02

Tips og tricks

Smeltning af smør

Kom 50 g smør i en lille dyb glastallerken.
Tildæk med et plastlåg.
Opvarmes i 30-40 sekunder ved 900 W, indtil smørret er smeltet.

Smeltning af chokolade

Kom 100 g chokolade i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 3-5 minutter ved 450 W, indtil chokoladen er smeltet.
Rør rundt én eller to gange under smeltningen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Smeltning af krystalliseret honning

Kom 20 g krystalliseret honning i en lille dyb glastallerken.
Opvarmes i 20-30 sekunder ved 300 W, indtil honningen er smeltet.

Smeltning af husblas

Læg tørre husblasark (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Anbring husblas drænet for vand i en lille glaspyrexskål.
Opvarm i 1 minut ved 300 W. Rør rundt, når husblassen er smeltet.

Tilberedning af glasur (til kager og gateaux)

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand. Tilbered utildækket i en glaspyrexskål i 3½ til 4½ minut ved 900 W, indtil glasuren er gennemsigtig. Rør rundt to gange under tilberedning.

Tilberedning af syltetøj

Kom 600 g frugt (f.eks. blandede bær) i en glaspyrexskål af egnet størrelse med låg.
Tilsæt 300 g konserveringssukker, og rør godt rundt.
Tilberedes tildækket i 10-12 minutter ved 900 W.
Rør rundt flere gange under tilberedningen.
Hæld direkte over i lille glas med skruelåg.
Hensættes uden på låg i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ved at følge producentens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en glaspyrexskål i passende størrelse med låg.
Tilberedes tildækket i 6½ til 7½ minut ved 900 W.
Rør godt rundt flere gange under tilberedningen.

Bruning af mandelsplitter

Fordel 30 g hakkede mandler jævnt ud over en mellemstor tallerken.
Rør rundt flere gange under bruningen i 3½ til 4½ minut ved 600 W.
Lad det stå 2-3 minutter i ovnen. Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 73 2015-04-17 7:06:02

Fejlfinding

Fejlfinding

Hvis du støder på et af de nedenfor angivne problemer, kan du prøve med en af de foreslåede løsninger.

Problem	Årsag	Handling
Generelt		
Knapperne kan ikke trykkes ordentligt ind.	Der kan sidde noget fast mellem knapperne.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
	For berøringsfølsomme modeller: Der er fugt på ydersiden.	Tør fugten på ydersiden af.
	Børnelåsen er aktiveret.	Deaktiver børnelåsen.
Tiden vises ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Er indstillet til økofunktionen (energibesparende).	Slå økofunktionen fra.
Ovnen fungerer ikke.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
	Sikkerhedsmekanismerne i døråbningen er dækket til med madrester.	Fjern det, der sidder fast, og prøv igen.
Ovnen stopper, mens den er i brug.	Døren er blevet åbnet for at vende maden om.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen igen for at fortsætte.
Strømmen slukkes, mens ovnen er i brug.	Ovnen har tilberedt mad i længere tid.	Lad ovnen køle af efter langvarig tilberedning.
	Blæseren fungerer ikke.	Lyt efter lyden fra blæseren.
	Forsøger at bruge ovnen uden mad.	Sæt mad ind i ovnen.
	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der bruges flere strømstik i samme stikkontakt.	Vælg en stikkontakt, som kun bruges til ovnen.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 74 2015-04-17 7:06:03

Problem	Årsag	Handling
Der er ikke strøm til ovnen.	Der er ingen strøm.	Sørg for, at strømmen er tilsluttet.
Der er en smældende lyd under brug, og ovnen virker ikke.	Hvis du bruger mad, som er forseglet, eller som er i en beholder med låg, kan dette forårsage smældende lyde.	Undlad at bruge tillukkede beholdere, da de kan revne under tilberedningen, fordi indholdet udvides.
Ovnens yderside er for varm under tilberedning.	Ovnen har ikke tilstrækkelig ventilationsplads.	Der findes indgangs- og udgangskanaler foran og på siden af ovnen til ventilation. Overhold de afstande, der er angivet i monteringsvejledningen til produktet.
	Der er genstande oven på ovnen.	Fjern alle genstande, der ligger oven på ovnen.
Døren kan ikke åbnes ordentligt.	Der sidder madrester mellem døren og indersiden af ovnen.	Rengør ovnen, og åbn derefter døren.
Ovnen bliver ikke varm.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Opvarmningen er svag eller langsom.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 75 2015-04-17 7:06:03

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Opvarmningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Optøningsfunktionen fungerer ikke.	Ovnen virker muligvis ikke, der tilberedes for meget mad, eller der bruges forkert køkkentøj.	Sæt en mikrobølgesikker beholder med en kop vand ind i ovnen, og lad mikrobølgeovnen køre i 1-2 minutter for at kontrollere, om vandet opvarmes. Reducer mængden af mad, og start funktionen igen. Brug en tilberedningsbeholder med flad bund.
Det indvendige lys er svagt eller kan ikke tændes.	Døren har stået åben i lang tid.	Det indvendige lys slukker muligvis automatisk ved brug af økofunktionen. Luk og åbn døren igen, eller tryk på knappen Annuller.
	Det indvendige lys er dækket til med madrester.	Rengør ovnen indvendigt, og kontroller igen.
Der lyder en biplyd under tilberedningen.	Hvis autotilberedningsfunktionen bruges, indikerer biplyden, at maden skal vendes om under optøningen.	Når du har vendt maden om, skal du trykke på Start-knappen for at starte igen.
Ovnen er ikke i vater.	Ovnen er installeret på en ujævn overflade.	Sørg for, at ovnen installeres på en flad og stabil overflade.
Der opstår gnister under tilberedningen.	Der bruges metalbeholdere under ovn- eller optøningsfunktionen.	Undlad at bruge metalbeholdere.
Når strømmen tilsluttes, starter ovnen straks.	Døren er ikke lukket ordentligt.	Luk døren, og kontroller igen.
Der kommer elektricitet fra ovnen.	Strømmen eller stikkontakten er ikke jordet korrekt.	Sørg for, at strømmen og stikkontakten er jordet korrekt.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 76 2015-04-17 7:06:03

Problem	Årsag	Handling
Der drypper vand.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der kommer damp ud en revne i lågen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Der ligger vand tilbage i ovnen.	Der kan være vand eller damp til stede i visse situationer alt afhængigt af de anvendte madvarer. Det er ikke en fejl ved ovnen.	Lad ovnen afkøle, og tør den derefter af med et tørt viskestykke.
Lysstyrken i ovnen varierer.	Lysstyrken varierer afhængigt af ændringer i udgangseffekten alt efter funktionen.	At udgangseffekten ændres under tilberedningen er ikke en fejl. Det er ikke en fejl ved ovnen.
Tilberedningen er færdig, men blæseren kører stadig.	For at ventilere ovnen fortsætter blæseren med at køre i ca. 3 minutter, efter tilberedningen er færdig.	Det er ikke en fejl ved ovnen.
Ovnen starter, hvis du trykker på knappen +30s (+30sek.).	Dette sker, når ovnen ikke er i brug.	Mikrobølgeovnen er udviklet til at starte, når der trykkes på knappen +30s (30+ sek.), hvis den ikke er i brug.
Drejeskive		
Drejeskiven falder ud af sin plads, når den drejer rundt, eller den stopper med at dreje rundt.	Der er ingen rotationsring, eller rotationsringen sidder ikke korrekt.	Sæt rotationsringen og drejeskiven på plads, og prøv derefter igen.
Drejeskiven trækker efter, når den drejer rundt.	Rotationsringen sidder ikke korrekt, der er for meget mad, eller beholderen er for stor og rører ved indersiden af mikrobølgeovnen.	Tilpas mængden af mad, og brug ikke for store beholdere.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 77 2015-04-17 7:06:03

Fejlfinding

Problem	Årsag	Handling
Drejeskiven rasler, når den drejer rundt, og den larmer.	Madrester sidder fast på ovnbunden.	Fjern eventuelle madrester, der sidder fast på ovnbunden.
Grill		
Der kommer røg ud under brug.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
	Maden er for tæt på grillen.	Sæt maden i en passende afstand herfra under tilberedningen.
	Maden er ikke klargjort og/eller arrangeret korrekt.	Sørg for at klargøre og arrangere maden korrekt.
Ovn		
Ovnen bliver ikke varm.	Døren er åben.	Luk døren, og prøv igen.
Der kommer røg ud under forvarmningen.	Der kan komme røg fra varmeelementerne, første gang ovnen er i brug.	Dette er ikke en fejl, og når du har brugt ovnen 2-3 gange, stopper det.
	Der er mad på varmeelementerne.	Lad ovnen køle af, og fjern derefter maden fra varmeelementerne.
Der lugter brændt eller af plastik, når ovnen er i brug.	Der bruges plastikkøkkentøj eller køkkentøj, der ikke er varmeresistent.	Brug køkkentøj af glas, som kan tåle høje temperaturer.
Der kommer en dårlig lugt inde fra ovnen.	Der sidder smeltede madrester eller smeltet plastik fast indvendigt.	Brug dampfunktionen, og tør derefter af med en tør klud. Du kan lægge en citronskive ind og lade ovnen køre for at fjerne lugten hurtigere.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 78 2015-04-17 7:06:03

Problem	Årsag	Handling
Ovnen tilbereder ikke maden ordentligt.	Ovndøren åbnes for ofte under tilberedningen.	Undgå at åbne døren mange gange, medmindre du tilbereder noget, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, sænkes den indvendige temperatur, og det kan påvirke tilberedningsresultatet.
	Ovnfunktionerne er ikke indstillet korrekt.	Indstil ovnfunktionerne korrekt, og prøv igen.
	Grillen eller andet tilbehør er ikke sat korrekt ind.	Sæt tilbehøret korrekt ind.
	Der bruges det forkerte køkkentøj, eller køkkentøjets størrelse er forkert.	Nulstil ovnfunktionerne, eller brug egnet køkkentøj med flad bund.

BEMÆRK

Hvis ovenstående anvisninger ikke gør det muligt at løse problemet, kan du kontakte dit lokale Samsung-servicecenter.

Hav venligst følgende informationer parat:

- Model- og serienummer. Disse findes normalt bag på ovnen.
- Dine garantidetaljer
- En klar beskrivelse af problemet

Kontakt herefter din forhandler eller dit Samsung-servicecenter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 79 2015-04-17 7:06:03

Fejlfinding

Informationskoder

Tjek kode	Årsag	Handling
C-10	Tilberedningssensoren skal tjekkes.	Tryk på knappen Stop/annuller, og brug igen. Hvis det sker igen, så sluk for mikroovnen i mindst 30 sekunder, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.
C-20	Temperatur sensor skal tjekkes.	
C-21	Temperatursensoren registrerer højere temperatur end indstillet temperatur.	Sluk for mikrobølgeovnen for afkøling af produktet, og prøv derefter at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.
C-d0	Tryk på kontrolknapperne i mere end 10 sekunder.	Rengør knapperne, og kontrollér, om der er vand på overfladen omkring knappen. Hvis det sker igen, så sluk for mikroovnen i mindst 30 sekunder, og prøv at indstille igen. Hvis det sker igen, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.

BEMÆRK

For alle koder der ikke er nævnt herover, eller hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, skal du kontakte dit lokale Samsung-kundeservicecenter.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 80 2015-04-17 7:06:04

Tekniske specifikationer

SAMSUNG stræber konstant mod at forbedre sine produkter. Designspecifikationer og denne brugervejledning kan derfor ændres uden forudgående varsel.

Model	MC32J7085C*
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz vekselstrøm
Strømforbrug Maksimum effekt Mikrobølge Grill (varmeelement) Varmluft (varmeelement)	 2100 W 1400 W 1500 W Maks. 2100 W
Udgangseffekt	100 W / 900 W - 6 niveauer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Dimensioner (B x H x D) Yderside (inklusive håndtag) Ovnrum	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volumen	32 liter
Vægt Netto	 Ca. 20,0 kg.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_DA.indd 81 2015-04-17 7:06:04

Memo

Memo

Bemærk, at Samsung-garantien IKKE dækker serviceopkald til forklaring af produktets betjening, rettelse af forkert installation eller udførelse af almindelig rengøring eller vedligeholdelse.

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER?

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319H-01

Microwave Oven

User manual

MC32J7085C*

Contents

Using this user manual **4**

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions **5**

Important safety instructions 5

Installation **13**

Accessories 13
Installation site 15
Turntable 15

Maintenance **16**

Cleaning 16
Replacement (repair) 18
Care against an extended period of disuse 18

Quick look-up guide **19**

Oven features **20**

Oven 20
Control panel 21

Oven use **22**

How a microwave oven works 22
Checking that your oven is operating correctly 23
Setting the time 23
Cooking/Reheating 24
Power levels and time variations 25
Adjusting the cooking time 26
Stopping the cooking 26
Setting the energy save mode 27
Using the slim fry cook features 28
Slim fry guide 29
Using the sensor cook features 31
Sensor cook guide 32
Using the healthy cooking features 35
Healthy cooking guide 36
Using the dough proof/yogurt features 38
Dough proof/yogurt guide 39
Using the power defrost features 40
Power defrost guide 41

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 2 2015-04-17 7:07:11

Using the auto reheat/cook features 42
Auto reheat/cook guide 43
Using the crusty plate 44
Convection 46
Grilling 47
Choosing the accessories 48
Combining microwaves and grill 48
Combining microwaves and convection 50
Switching the beeper off 52
Using the child lock features 52
Using the turntable on/off features 53

Cookware guide 54

Cooking guide 56

Microwaves 56
Cooking 56
Reheating 61
Reheating liquids 61
Reheating baby food 62
Remark: 62
Defrosting 65
Grill 67
Microwave + Grill 67
Convection 70
Microwave + Convection 70
Tips and tricks 73

Troubleshooting 74

Troubleshooting 74
Information codes 80

Technical specifications 81

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 3 2015-04-17 7:07:11

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 4 2015-04-17 7:07:11

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 5 2015-04-17 7:07:12

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 6 2015-04-17 7:07:12

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 7 2015-04-17 7:07:12

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 8 2015-04-17 7:07:13

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 9 2015-04-17 7:07:13

Safety instructions

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 10 2015-04-17 7:07:13

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 11 2015-04-17 7:07:13

Safety instructions

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

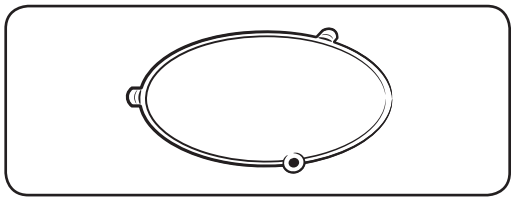
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 12 2015-04-17 7:07:13

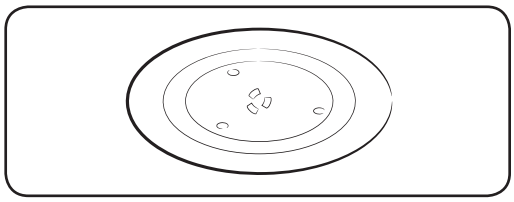
Installation

Accessories

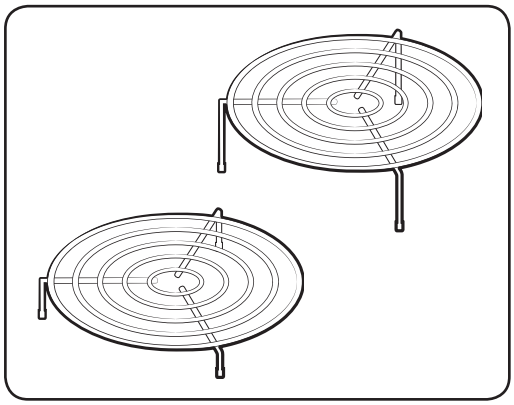
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



01 **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



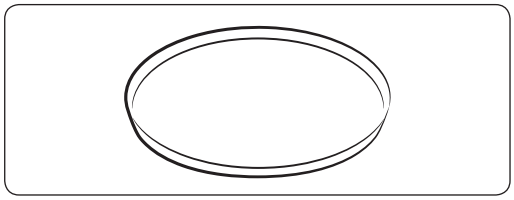
02 **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting on to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



03 **High rack**, **Low rack**, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 13 2015-04-17 7:07:14

Installation



04 Crusty plate, see page 44.

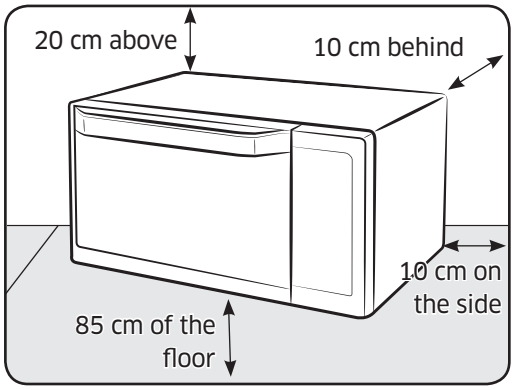
Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

⚠ **CAUTION**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

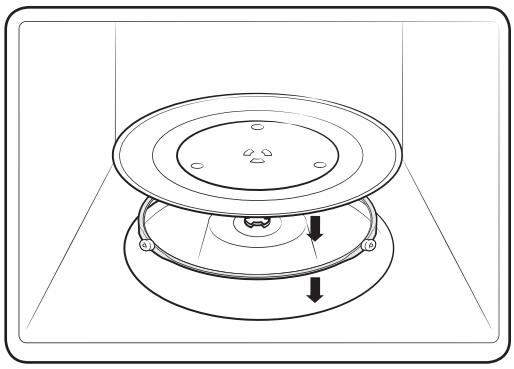
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 14 2015-04-17 7:07:14

Installation site



- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 15 2015-04-17 7:07:14

Maintenance

Cleaning

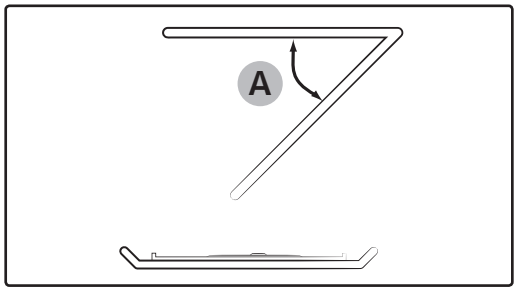
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 16 2015-04-17 7:07:14

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 17 2015-04-17 7:07:15

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

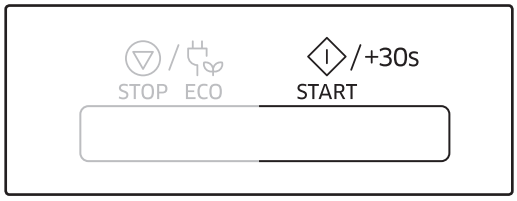
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 18 2015-04-17 7:07:15

Quick look-up guide

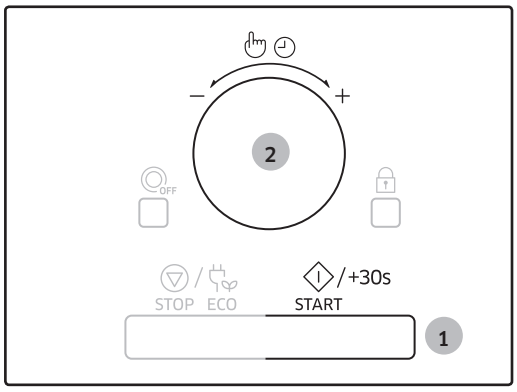


If you want to cook some food.

Place the food in the oven.
Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



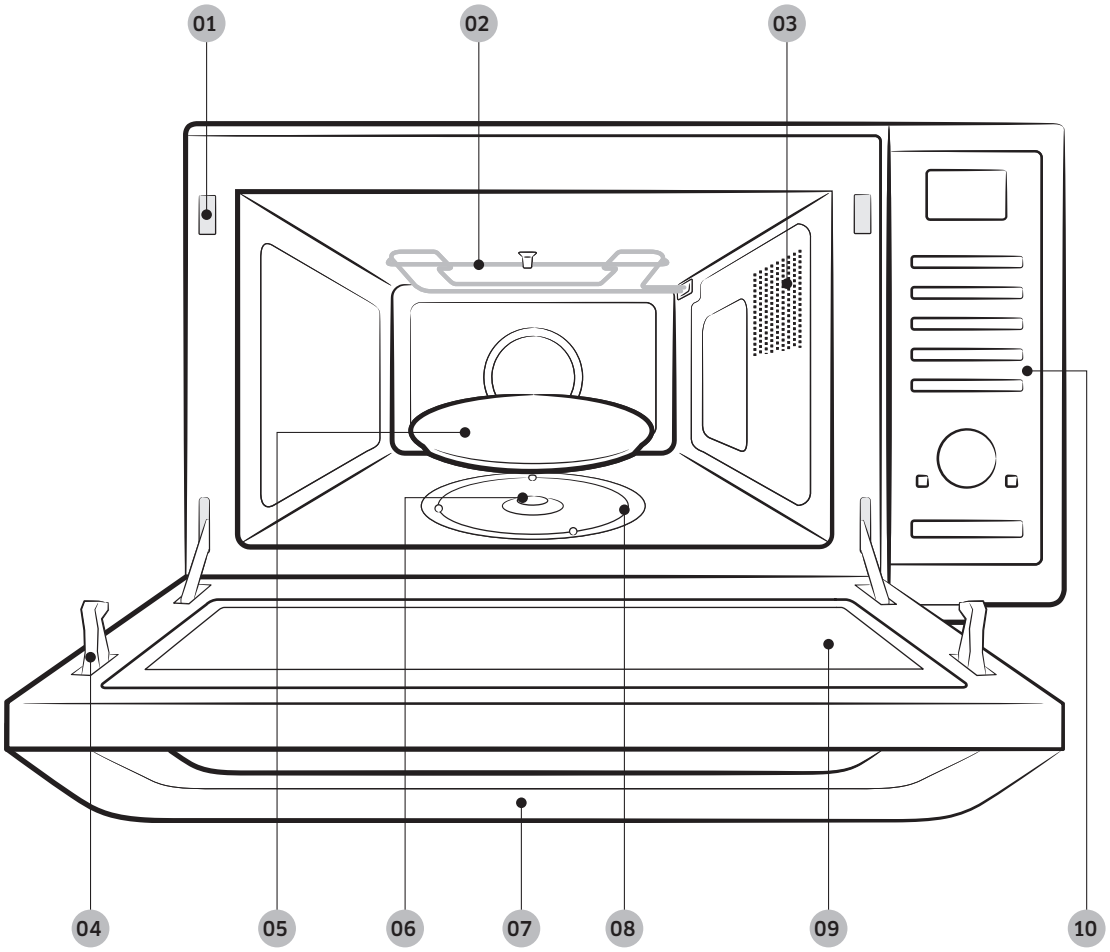
If you want to add an extra 30 seconds.

1. Press **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Multi Function Selector Dial**, You can set the time as you want.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 19 2015-04-17 7:07:15

Oven features

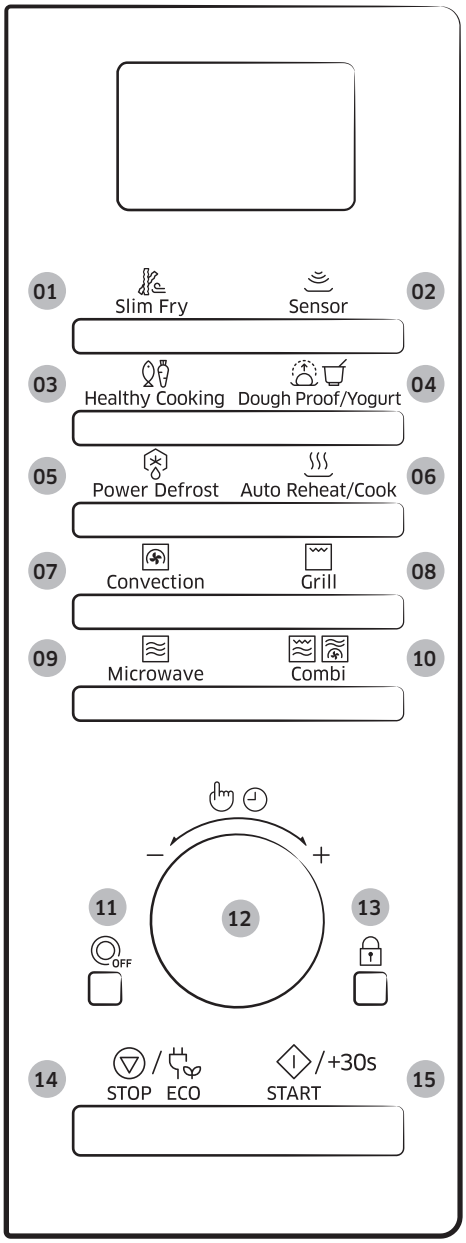
Oven



01 Safety interlock holes
02 Heating element
03 Ventilation holes
04 Door latches
05 Turntable
06 Coupler
07 Door Handle
08 Roller Ring
09 Door
10 Control Panel

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 20 2015-04-17 7:07:15

Control panel



01 Slim Fry Button
02 Sensor Button
03 Healthy Cooking Button
04 Dough Proof/Yogurt Button
05 Power Defrost Button
06 Auto Reheat/Cook Button
07 Convection Button
08 Grill Button
09 Microwave Button
10 Combi Button
11 Turntable On/Off Button
12 Multi Function Selector Dial
13 Child Lock Button
14 Stop/Eco Button
15 Start/+30s Button

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 21 2015-04-17 7:07:16

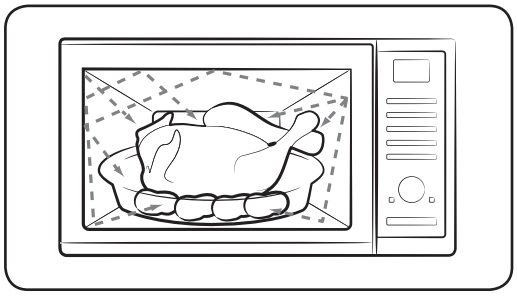
Oven use

How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

⚠ CAUTION

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

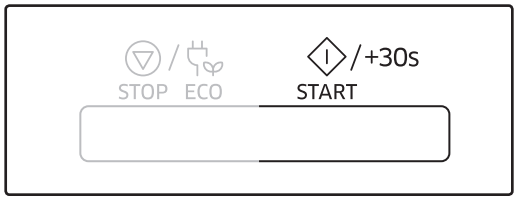
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 22 2015-04-17 7:07:16

Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the page 74-79.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.



Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door.
Place a glass of water on the turntable.
Close the door.

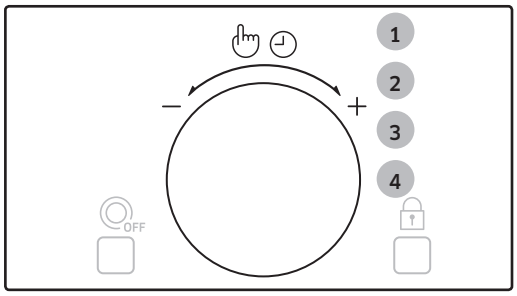
Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

Setting the time

When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure



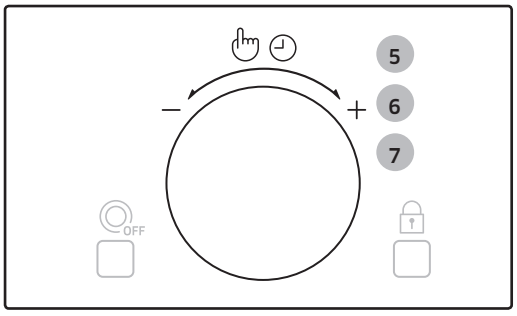
NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Multi Function Selector Dial**.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 23 2015-04-17 7:07:16

Oven use



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.
6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.
   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

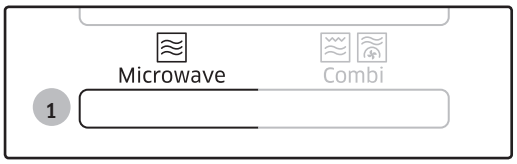
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

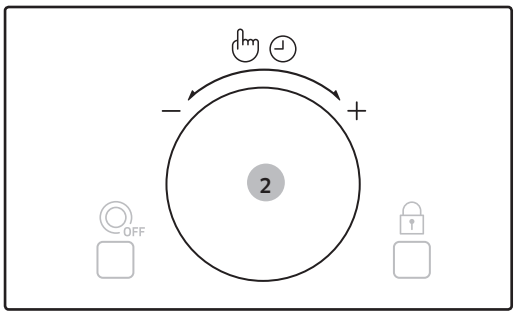
⚠ CAUTION

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

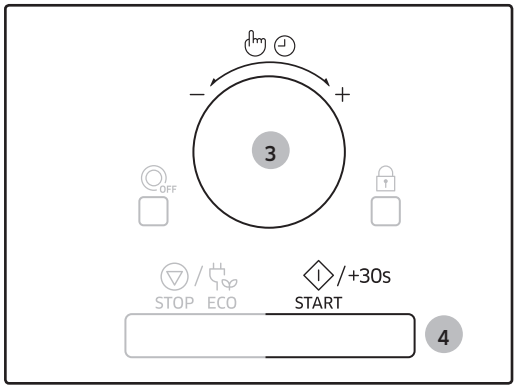


1. Press the **Microwave** button.
   Result: The following indications are displayed:
   ≋ (microwave mode)



2. Turn the **Multi Function Selector Dial** until the appropriate power level is displayed.
   At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.
   - If don't set the power level within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 24 2015-04-17 7:07:17



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity.
You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased

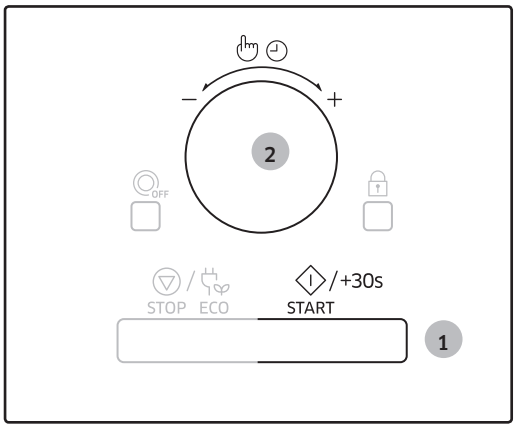
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 25 2015-04-17 7:07:17

Oven use

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.

Method 2

Just turning **Multi Function Selector Dial** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

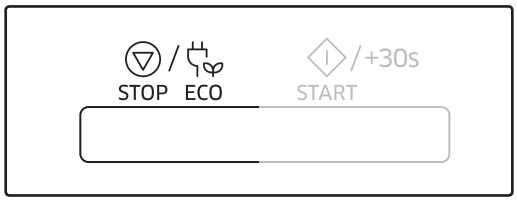
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **START/+30s** button.
Completely	Completely : Press the **STOP/ECO** button once. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 26 2015-04-17 7:07:17

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 27 2015-04-17 7:07:17

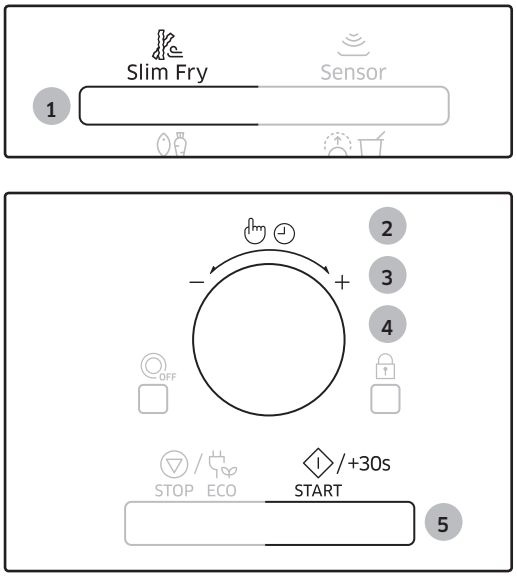
Oven use

Using the slim fry cook features

The 12 **Slim Fry** cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the **Slim Fry** button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

- ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly
- ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Press the **Slim Fry** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Potatoes/Vegetables
   2) Seafood
   3) Chicken
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
   At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 28 2015-04-17 7:07:18

Slim fry guide

The following table presents the 12 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities and appropriate instructions. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

1. Potatoes/Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Frozen Oven Chips	300-350 g 450-500 g	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-2 Frozen Potato Croquettes	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
1-3 Homemade French Fries	300-350 g 450-500 g	Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
1-4 Potato Wedges	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. Stand for 1-3 minutes.
1-5 Frozen Onion Rings	100-150 g 200-250 g	Put frozen breaded onion rings or frozen breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 29 2015-04-17 7:07:18

Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-6 Sliced Courgettes	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.

2. Seafood

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Frozen Prawns	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Fish Cutlets	200-250 g 300-350 g	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Frozen Fried Squids	100-150 g 200-250 g	Distribute breaded squid rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Chicken

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Frozen Chicken Nuggets	200-250 g 300-350 g	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). Stand for 1-2 minutes.
3-2 Chicken Drumsticks	200-250 g 300-350 g 400-450 g	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
3-3 Chicken Wings	200-250 g 300-350 g	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

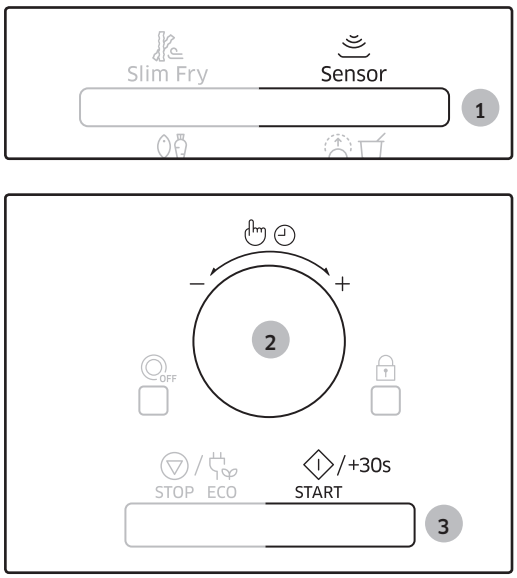
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 30 2015-04-17 7:07:18

Using the sensor cook features

The 8 **Sensor Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the **Multi Function Selector Dial**.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

NOTE

Use only dishes that are microwave-safe.



NOTE

Use only recipients that are microwave-safe

1. Press the **Sensor** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
3. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 31 2015-04-17 7:07:18

Oven use

Sensor cook guide

The following table presents 8 Sensor Cook programmes. It contains its recommended weight range per item after cooking and appropriate instructions. In the beginning of the programme the display shows the sensor period. After this period the cooking time and power level is calculated automatically and the remaining cooking time will be displayed. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.

⚠ CAUTION

Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Drinks	150-250 g	Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). Stand for 1-2 minutes.
2 Broccoli Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
3 Sliced Carrots	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 32 2015-04-17 7:07:18

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Cauliflower Florets	200-500 g	Rinse and clean fresh vegetables, such as cauliflower florets and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
5 Jacket Potatoes	200-800 g	Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a knife. Put in a circle on the turntable. Stand for 2-3 minutes.
6 Boiling Pasta	100-300 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.
7 Mini Ravioli	200-400 g	Put mini ravioli in a deep ceramic plate. Put plate in the centre of turntable. Cover with plastic lid. Stand for 2-3 minutes.
8 Chicken Pieces	400-700 g	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 2-3 minutes.

Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 33 2015-04-17 7:07:18

Oven use

- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.

Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

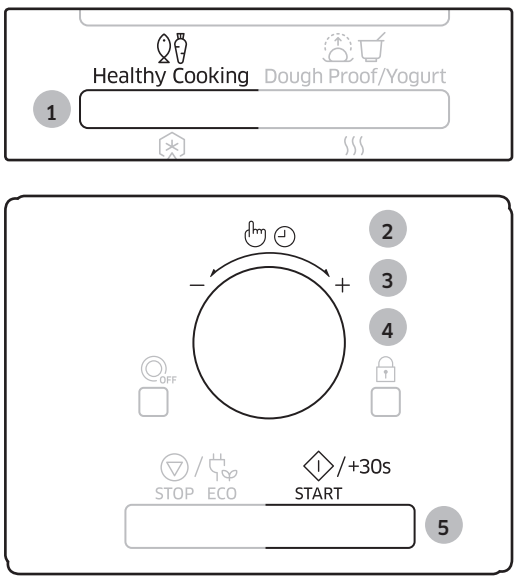
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 34 2015-04-17 7:07:18

Using the healthy cooking features

The 15 Healthy Cooking features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the Multi Function Selector Dial.

⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Healthy Cooking** button.
2. Select the category of food by turning the **Multi Function Selector Dial** and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Grain/Pasta
   2) Vegetables
   3) Poultry/Fish
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 35 2015-04-17 7:07:19

Oven use

Healthy cooking guide

The following table presents quantities and appropriate instructions about 15 **Healthy Cooking** programmes. This is composed of Grain/Pasta(1), Vegetables(2) and Poultry/Fish(3).

⚠ **CAUTION**

Use oven gloves when taking out food.

1. Grain/Pasta

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Brown Rice	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-2 Quinoa	150-200 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add cold water of double quantity. Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-3 Macaroni	100-150 g 200-250 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add hot boiling water of 4 times, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

2. Vegetables

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Green Beans	200-250 g 300-350 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 200-250 g and add 45 ml (3 tbsp) for 300-350 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-2 Spinach	100-150 g 200-250 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2-3 Peeled Potatoes	300-350 g 400-450 g 500-550 g	Wash and peel potatoes, cut into halves and put into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tbsp). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. Stand for 3-5 minutes.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 36 2015-04-17 7:07:19

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-4 Potatoes Gratin	400-450 g 800-850 g	Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the low rack. Stand for 2-3 minutes.
2-5 Grilled Eggplants	100-150 g 200-250 g	Rinse and slice eggplants. Brush with oil and spices. Put slices evenly on the high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue (The oven keeps operating if you do not turnover). Stand for 1-2 minutes.
2-6 Grilled Tomatoes	400-450 g 600-650 g	Rinse and clean tomatoes. Cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on the high rack. Stand for 1-2 minutes.

3. Poultry/Fish

Code/Food	Serving Size	Instructions
3-1 Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-2 Turkey Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse turkey breast and put on deep glass ovenware dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Put dish on the turntable. Stand for 2 minutes.
3-3 Grilled Chicken Breasts	300-350 g 400-450 g	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-4 Grilled Fish Fillets	200-300 g 400-500 g	Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 1-2 minutes.
3-5 Grilled Salmon Steaks	200-250 g 300-350 g	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.
3-6 Roast Fish	300-350 g 400-500 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.

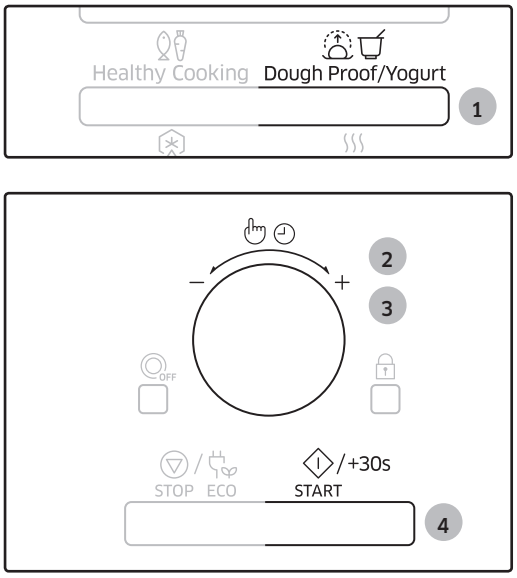
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 37 2015-04-17 7:07:19

Oven use

Using the dough proof/yogurt features

The 5 **Dough Proof/Yogurt** features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the dough proof/yogurt category by turning the **Multi Function Selector Dial** after press the **Dough Proof/Yogurt** button.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Dough Proof/Yogurt** button.
2. Select the Dough Proof or Yogurt and press the **Multi Function Selector Dial**.
   1) Dough proof
   2) Yogurt
3. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. You have to choose the number that you want to use for cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
4. Press the **START/+30s** button.

⚠ CAUTION

Turntable is not operating during yogurt cooking.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 38 2015-04-17 7:07:19

Dough proof/yogurt guide

The following table presents how to use the auto programmes for rising yeast dough or homemade yogurt.

1. Dough Proof

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Pizza Dough	300-500 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-2 Cake Dough	500-800 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
1-3 Bread Dough	600-900 g	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.

2. Homemade Yogurt

Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Small Cups	500 g	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3, 5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.
2-2 Large Bowl	500 g	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3, 5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yoghurt bacteria ferment.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 39 2015-04-17 7:07:19

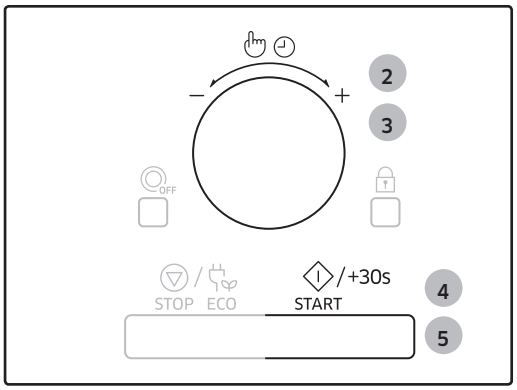
Oven use

Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.



Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
4. Press the **START/+30s** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
   Result: When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 40 2015-04-17 7:07:20

Power defrost guide

The following table presents the various **Power Defrost** programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread, cake and fruit on kitchen paper.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-90 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-90 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-80 minutes.
4 Bread/Cake	125-1000 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-60 minutes.
5 Fruit	100-600 g	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 41 2015-04-17 7:07:20

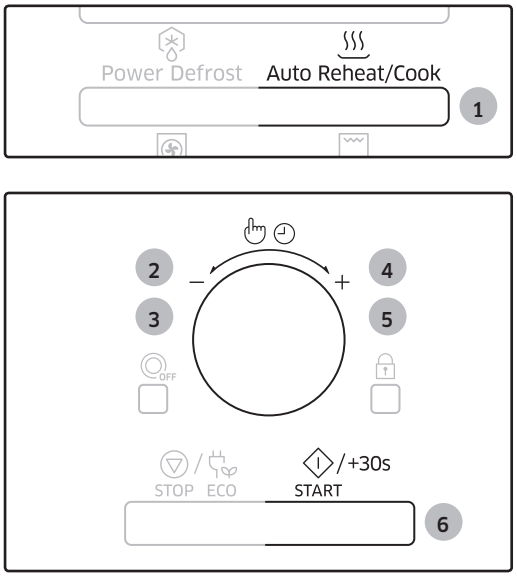
Oven use

Using the auto reheat/cook features

The 6 **Auto Reheat/Cook** features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.

⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.



Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Auto Reheat/Cook** button.
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to select Cook category. (Auto Reheat or Auto Cook)
3. Select the Auto Reheat by pressing the **Multi Function Selector Dial**.
4. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.
5. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.
6. Press the **START/+30s** button.

   Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 42 2015-04-17 7:07:20

Auto reheat/cook guide

The following table presents quantities and appropriate instructions for auto reheat and cook.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

1. Auto Reheat

Code/Food	Serving Size	Instructions
1-1 Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2 Frozen Pizza	300-350 g 400-450 g	Put frozen pizza on the low rack.
1-3 Frozen Lasagne	400-450 g 600-650 g	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. Stand for 3-4 minutes.
1-4 Quiche (Chilled)	600-650 g	This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.

2. Auto Cook

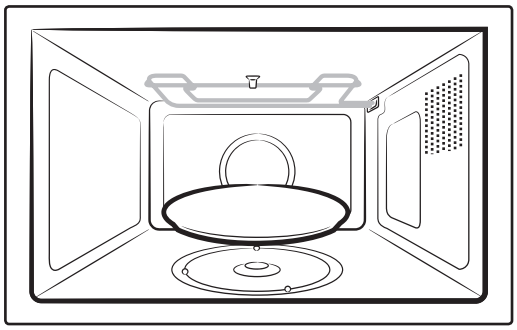
Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Roast Chicken	1100-1150 g 1200-1250 g	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. Stand for 5 minutes.
2-2 Muffins	250-300 g	Pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins (each 45 g) and set on low rack. Start programme (oven is preheating). After beep sounds insert rack with food.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 43 2015-04-17 7:07:20

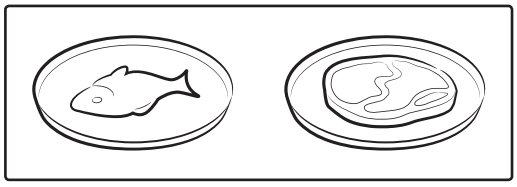
Oven use

Using the crusty plate

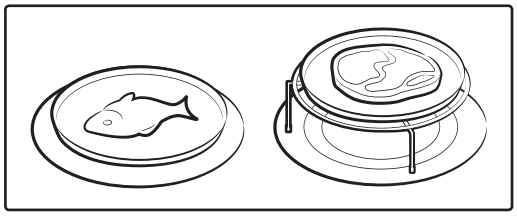
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



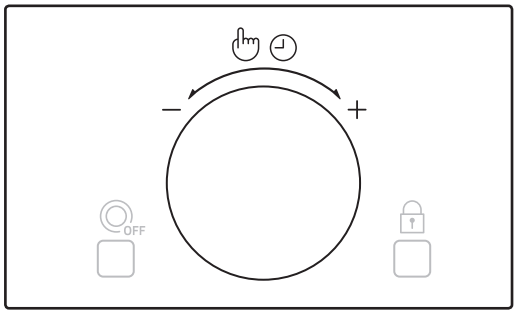
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [300 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.



3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power.
   (Refer to the table on the side)

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 44 2015-04-17 7:07:21

⚠ CAUTION

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

NOTE

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

⚠ CAUTION

Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.

⚠ CAUTION

Never place the crusty plate in the oven without turntable.

NOTE

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

NOTE

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

⚠ CAUTION

Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 45 2015-04-17 7:07:21

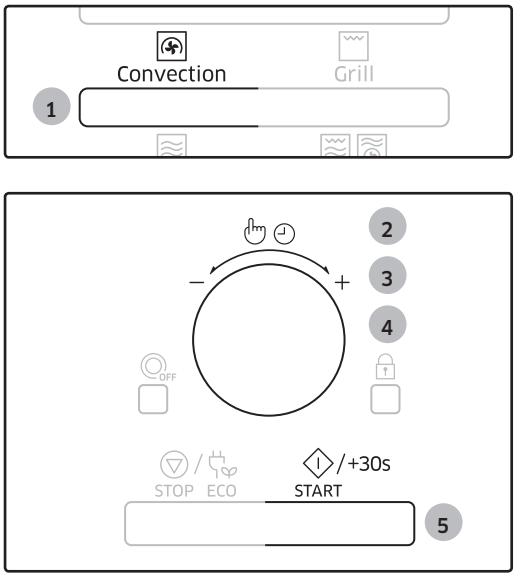
Oven use

Convection

The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C. The maximum cooking time is 60 minutes.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.



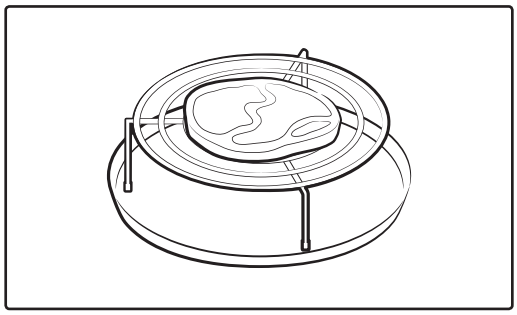
1. Press the **Convection** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   180 °C (temperature)
2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (Temperature : 40-200 °C, 10 °C interval)
   - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Press the **Multi Function Selector Dial**.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   (If you want to preheat the oven, select " : 0")
5. Press the **START/+30s** button.
   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 46 2015-04-17 7:07:22

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.



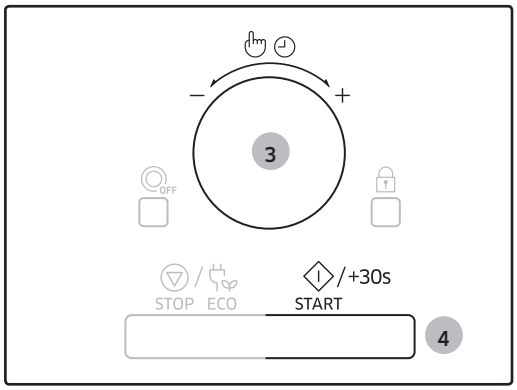
1. Open the door and place the food on the rack.

2. Press the **Grill** button.

Result: The following indications are displayed:

(grill mode)

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

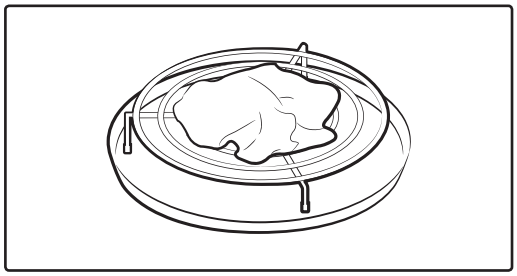
Result: Grilling starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 47 2015-04-17 7:07:22

Oven use

Choosing the accessories



Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.
Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

⚠ CAUTION

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 54-55.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

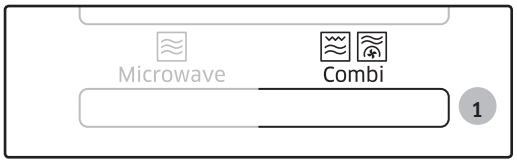
⚠ CAUTION

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

⚠ CAUTION

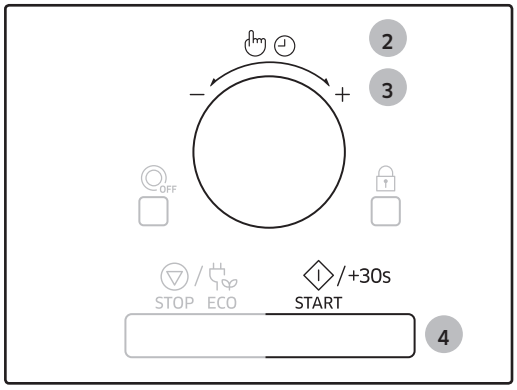
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.
   Result: The following indications are displayed:

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 48 2015-04-17 7:07:23



2. Make the display indicating Cb-1, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

Result: The following indications are displayed:

(microwave & grill combi mode)

- You cannot set the power level for combi mode.

3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 49 2015-04-17 7:07:23

Oven use

Combining microwaves and convection

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

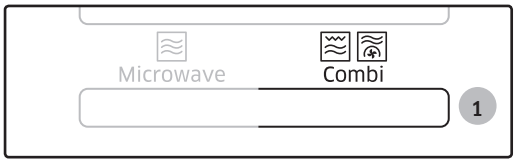
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

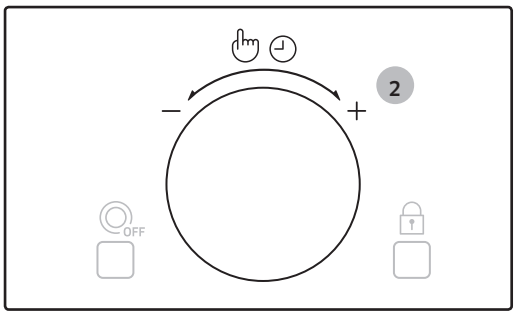
⚠ CAUTION

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

⚠ CAUTION

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can get better cooking and browning, if you use the low rack.
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

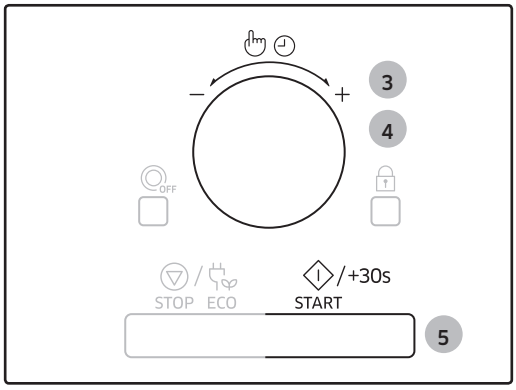




1. Press the **Combi** button.
   Result: The following indications are displayed:
   Cb-1 (Microwave + Grill)

2. Make the display indicating Cb-2 (Microwave + Convection) by turning the **Multi Function Selector Dial**, and then press the **Multi Function Selector Dial**.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 50 2015-04-17 7:07:23



3. Select the appropriate temperature by turning the **Multi Function Selector Dial** (Temperature : 40-200 ℃). At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature.
   - If don't set the temperature within 5 seconds, Automatically changes to the cooking time setting stage.

   Result: The following indications are displayed:

   (microwave & convection combi mode)

   180 ℃ (temperature)

   - You cannot set the power level for combi mode.
4. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
5. Press the **START/+30s** button.

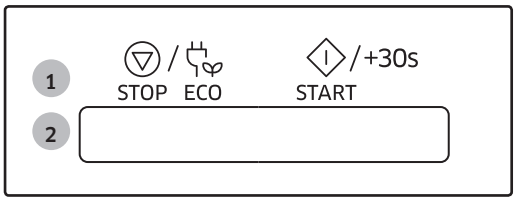
   Result: Combination cooking starts. The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 51 2015-04-17 7:07:23

Oven use

Switching the beeper off

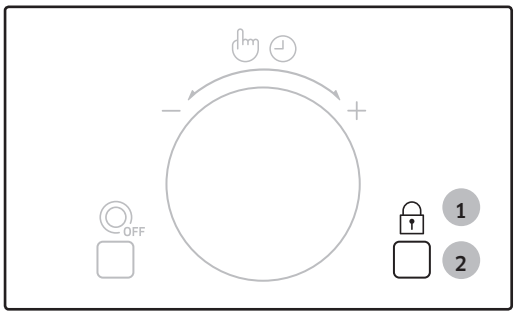
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button at the same time.
   Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.
2. To switch the beeper back on, press the **START/+30s** and **STOP/ECO** button again at the same time.
   Result: The oven operates normally.

Using the child lock features

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



1. Press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 second.
   Result: The oven can be used normally.

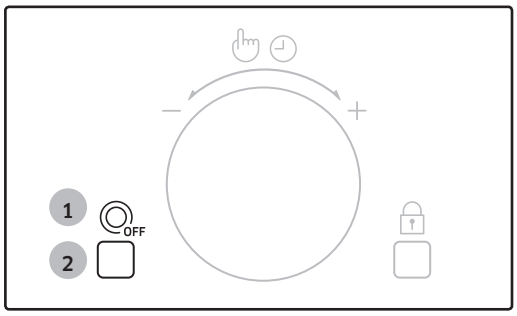
MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 52 2015-04-17 7:07:24

Using the turntable on/off features

The **Turntable On/Off** button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating (only manual cooking mode).

⚠ CAUTION

The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even.
We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.



⚠ WARNING

Never operate the turntable without food in the oven.
Reason: This may cause fire or damage to the unit.

1. Press the **Turntable On/Off** button during setting Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi function.
   - It is not available with pre-programmed function or before press the Microwave, Grill, Convection, Preheat and Combi button.

   Result: Turntable on/off symbol appears on the display, the turntable will not rotate during the cooking.

   OFF (Turntable off mode)
2. To switch the turntable rotating back on, press the **Turntable On/Off** button again.
   Result: Turntable on/off symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

NOTE

This **Turntable On/Off** button is available only during cooking.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 53 2015-04-17 7:07:24

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 54 2015-04-17 7:07:24

Cookware	Microwave-safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 55 2015-04-17 7:07:25

Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 56 2015-04-17 7:07:25

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	5-6
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7-8
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 57 2015-04-17 7:07:25

Cooking guide

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels Sprouts	250 g	900 W	6-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250 g	900 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		
Leeks	250 g	900 W	4-4½
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 58 2015-04-17 7:07:25

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mushrooms	125 g 250 g	900 W	1½-2 2½-3
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250 g	900 W	5-5½
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Pepper	250 g	900 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 g 500 g	900 W	4-5 7-8
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip Cabbage	250 g	900 W	5½-6
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 59 2015-04-17 7:07:25

Cooking guide

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23
	Instructions Add cold water of double quantity. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	900 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	900 W	17-18
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes standing.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instructions Add 1000 ml hot water. Serve after 5 minutes standing.		
Instant Noodle	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	900 W	7-7½ 9-9½
	Instructions Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 60 2015-04-17 7:07:25

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 61 2015-04-17 7:07:25

Cooking guide

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Instructions Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Serve after 1-2 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 62 2015-04-17 7:07:25

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	3½-4½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4-5
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated Meal (Chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5 5½-6½ 6½-7½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		
Cheese Fondue Ready-to-Serve (Chilled)	400 g	600 W	6-7
	Instructions Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Serve after 1-2 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 63 2015-04-17 7:07:25

Cooking guide

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 64 2015-04-17 7:07:25

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Meat	250 g	180 W	6-7
	500 g		8-13
Pork Steaks	250 g	180 W	7-8
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 65 2015-04-17 7:07:25

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14-15
Whole Chicken	1200 g	180 W	32-34
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.		
Fish			
Fish Fillets	200 g	180 W	6-7
Whole Fish	400 g	180 W	11-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.		
Fruits			
Berries	300 g	180 W	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.		
Bread			
Bread Rolls	2 pcs	180 W	1-1½
(each ca. 50 g)	4 pcs		2½-3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4-4½
German bread	500 g	180 W	7-9
(Wheat + Rye Flour)	**Instructions** Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.		

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 66 2015-04-17 7:07:25

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. The default power level for this mode is 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 67 2015-04-17 7:07:26

Cooking guide

Grill guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-4½	3-4
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled Tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	5½-7½	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	6-8	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	500 g	300 W + Grill	10-12	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Gratin Potatoes/ Vegetables (Chilled)	450 g	300 W + Grill	10-12	-
	Instructions Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	9-11
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 68 2015-04-17 7:07:26

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Roast Fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	7-8
	Instructions Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Plantain	1 ea (200 g)	1 step 300 W + Grill 2 step Grill	7-7½	4-5
	Instructions peel and slice plantain 1 cm thick and put on the crusty plate with grill rack. Brush all sides with oil. If plantain becomes soft, reduce time 1-2 minute soft type. Stand for 1-2 minutes.			
Yam	200 g	300 W + Grill	11-11½	-
	Instructions Peel and slice yam 1.5 cm thick and put on the crusty plate and brush all sides with oil. Put ont the high rack and cook. Stand for 1-2 minutes.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 69 2015-04-17 7:07:26

Cooking guide

Convection

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

Cookware for convection cooking:

All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:

All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

Microwave + Convection

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:

Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:

All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 70 2015-04-17 7:07:26

Convection guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature. Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Pizza Frozen Pizza (Ready baked)	300-400 g	1 step 300 W + 200 °C 2 step Convt. 180 °C	7-9	5-6
	Instructions Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Pasta Frozen Lasagne	400 g	300 W + 200 °C	18-23	-
	Instructions Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Meat Roast Beef/Roast Lamb (Medium)	1200-1300 g	300 W + 180 °C	22-24	24-26
	Instructions Brush beef/lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.			
Roast Chicken	1200 g	300 W + 200 °C	27-29	18-20
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 71 2015-04-17 7:07:26

Cooking guide

Fresh food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread				
Fresh Bread Rolls	6 pcs (350 g)	300 W + 180 °C	10-12	-
	Instructions Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand for 2-3 minutes.			
Garlic Bread (Chilled, Prebaked)	200 g (1 pc)	300 W + 200 °C	5-6	-
	Instructions Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.			
Cake				
Marble Cake (Fresh Dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-
	Instructions Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.			
Small Cakes (Fresh Dough)	10 x 28 g	Only 160 °C	31-34	-
	Instructions Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on baking tray on the low rack. After baking stand for 5 minutes.			
Cookies (Fresh Dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-
	Instructions Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.			
Frozen Cake	1000 g	300 W + 180 °C	15-20	-
	Instructions Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.			

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 72 2015-04-17 7:07:26

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 73 2015-04-17 7:07:26

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 74 2015-04-17 7:07:26

Problem	Cause	Action
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 75 2015-04-17 7:07:26

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 76 2015-04-17 7:07:26

Problem	Cause	Action
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 77 2015-04-17 7:07:26

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 78 2015-04-17 7:07:27

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 79 2015-04-17 7:07:27

Troubleshooting

Information codes

Check code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancle button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 80 2015-04-17 7:07:27

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MC32J7085C*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2100 W 1400 W 1500 W Max. 2100 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Inclued Handle) Oven cavity	 523 x 309 x 506 mm 373 x 233 x 370 mm
Volume	32 liter
Weight Net	 20.0 kg approx.

MC32J7085CT_EE_DE68-04319H-01_EN.indd 81 2015-04-17 7:07:27

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04319H-01